RECETAS

Lasagna de Pollo y Pimentón

lasagna pollo y pimenton

Ingredientes

- 1 caja de Lasagna Doria de 400 gramos
- 2 pechugas de pollo medianas, cocidas y desmenuzadas
- 200gr de queso
- 1 pimentón
- 1 sobre de salsa de queso
- 1 taza de leche
- 1 taza de agua
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Precalentamos el horno a 175 grados C
2. En una taza mezclamos el pollo desmenuzado, el queso y el pimentón picado. Sazonamos con sal y pimienta.
3. Ahora, en una olla pequeña, disolvemos el sobre de salsa en 1 taza de agua y una taza de leche. Mezclamos constantemente durante 3 minutos hasta obtener una consistencia espesa y sin grumos.
4. Ponemos suficiente salsa en el fondo de un molde para hornear, montamos una capa de lasagna, seguido de la mitad de la mezcla de pollo.
5. Ponemos otra capa de lasaña, el pollo restante y luego una última capa de lasaña, cubrimos la parte superior con el resto de salsa, y espolvoreamos el queso restante.
6. Introducimos en el horno precalentado hasta que el queso se derrita y la lasaña esté bien caliente, 20 minutos aproximadamente.