



## Lasagna Mixta

Lasagna Mixta Doria known

### Ingredientes

- 1 paquete de 400 gr de lasagna Doria
- 50 cc de Aceite
- 1 Cebolla Cabezona
- 4 Tomates Frescos
- 6 hojas de Laurel
- 3 hojas de Albahaca
- 600 ml de Leche Entera
- 1 cuchara de Harina
- 1 cuchara de Mantequilla
- 250 gr de Queso Mozzarella
- 80 gr de Queso rallado
- 450 gr de Carne Molida
- 2 Pechugas de Pollo

### Preparación

1. Para la salsa Bolognesa picamos la cebolla y la agregamos en un sartén con aceite previamente precalentado.
2. Cocinamos la cebolla unos minutos, le agregamos la carne molida y por último le agregamos los cubos de tomate, las hojas de albahaca y el laurel.
3. Terminamos de cocinarla a fuego bajo, en caso que se seque demasiado le agregamos un poco de pasta o salsa de tomate.
4. Para la salsa blanca ponemos a cocinar en una olla con agua hirviendo las pechugas de pollo. Cuando estén tiernas las sacamos y desmenuzamos.
5. Por otro lado derretimos la mantequilla en una olla a fuego lento. Una vez derretida agregamos la harina y la mezclamos hasta que no queden grumos. Dejamos cocinar de 2 a 3 minutos y bajamos el fuego.
6. Agregamos un poco de leche caliente y con un batidor mezclamos constantemente. Terminamos de verter el resto de la leche y con una cuchara de madera revolvemos hasta lograr el espesor deseado en la salsa.
7. Una vez este la salsa le agregamos el pollo desmenuzado y salpimentamos al gusto.
8. Para el armado, esparcimos un poco de aceite, luego colocamos las primeras hojas de pasta cubriendo el piso de la refractaria, le agregamos salsa bolognesa y queso mozzarella.
9. Volvemos a poner otra capa de pasta y la cubrimos con salsa blanca y queso

mozzarella de la misma forma que el paso anterior.

10. Para terminar cubrimos con hojas de pasta y sobre estas un poco del líquido de alguna de las dos salsas y queso rallado cubriendo toda la preparación.
11. Llevamos al horno precalentado a 200°C por 20 minutos cuidando que no se dore demasiado.
12. Una buena lasagna Doria siempre será ese plato para compartir de un rico almuerzo en familia. Revolvemos de vez en cuando buscando que se cocinen de forma pareja todos los ingredientes.