Lasaña con atún y verduras

Ingredientes

- 1 caja de Lasagna Doria de 400 gramos
- 3 latas de 184 gramos c/u de lomos de Atún en aceite
- 440 gramos de ensalada con maíz y champiñones Zenú
- 1 Sobre de salsa bechamel lista
- 2 Tazas de leche
- 1 Taza de queso rallado
- Tomillo al gusto.
- Sal al gusto
- 1 cucharadita de mantequilla o margarina

Preparación

1. Empezaremos por mezclar en un recipiente el atún, la ensalada de verduras y el tomillo con dos cucharadas del aceite que traen las latas de atún.
2. Salamos al gusto. En una olla pequeña disolvemos el sobre de salsa bechamel en dos tazas de leche.
3. Revolvemos constantemente durante 3 minutos hasta obtener una consistencia espesa y sin grumos. Precalentamos el horno a 180 Grados.
4. Teniendo los ingredientes listos, engrasamos con mantequilla o margarina el fondo de un molde resistente al calor.
5. En caso de que la pasta no quepa en el molde la podemos partir. Ahora empezamos a ubicar nuestros ingredientes así: una capa generosa de la mezcla del atún con verduras, acomodamos una capa de lasaña y abundante salsa bechamel.
6. Repetimos este procedimiento hasta llenar el recipiente. Para gratinar la última capa, dispersamos queso rallado, asegurándonos que no queden espacios vacíos.
7. Llevamos al horno y la dejamos por 15 minutos o hasta que el queso se vea con un dorado intenso.
8. Recuerda que el atún, las verduras y las hojas de lasaña Doria son ingredientes listos para consumir, por eso no necesitan mucho tiempo en el horno.
9. Este plato lo podemos acompañar con una cremosa y refrescante limonada de coco. La Lasaña Doria por su rico sabor es ideal para

acompañar tus momentos más felices en las fiestas de fin de año.