



Lasaña de pollo

Lasagna de pollo type unknown

Ingredientes

- 1000g Lasagña Doria
- 3 T de pollo desmechado
- 1 T de queso mozzarella rayado
- 2/3 T parmesano
- Para la salsa: 2 cda mantequilla
- 1 cebolla cabezona en cuadritos
- 2 dientes de ajo
- 4 cdas harina de trigo
- 2 T de leche
- 2 T de caldo
- 2 Oz queso crema
- 1 T de queso mozzarella rayado
- 1 cdta de albahaca fresca picada
- 2/4 cdta de orégano fresco picado

Preparación

1. En una sartén, derretir la mantequilla y agregar la cebolla y el ajo a fuego medio. Cocinar hasta que la cebolla este suave, aproximadamente 3 minutos.
2. Agregar la harina, integrar y bajar el fuego dejándolo en bajo.
3. Combinar la leche con el caldo y agregar poco a poco, a la mezcla de la cebolla y la harina, integrando completamente.
4. La mezcla se pondrá espesa, una vez integrado el líquido por completo, agregar el queso crema e integrar.
5. Apagar el fuego y agregar el queso mozzarella, la albahaca y el orégano.
6. En el fondo del molde agregar una cucharada de salsa y repartirla por todo el molde, seguida de una capa de pasta de lasaña y de nuevo salsa.
7. Continuar con una capa de pollo desmechado y otra capa de pasta de lasaña y salsa y repetir hasta acabar los ingredientes.
8. Encima, ubicar el queso mozzarella y el queso parmesano
9. Hornear a 180° durante 20-30 min o hasta que esté dorado por encima.