



Lasaña mixta de atún y salsa de tomate

Lasaña mixta de atún y salsa de tomate

Ingredientes

- 2 latas atún
- 2 tomates medianos
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 40 gramos de mantequilla
- 10 gramos de harina
- 20 ml de leche
- Pasta de tomate Doria
- Lasagna Doria
- Queso Mozzarella
- Queso Parmesano (Opcional)
- Sal
- Pimienta
- Azúcar

Preparación

1. Para la salsa
2. Cortar la cebolla y el tomate en cuadritos.
3. Picar finamente el ajo.
4. En un sartén agregar un poco de aceite y sofreír la cebolla. Una vez la cebolla este cocinada agregamos el ajo y dos minutos después el tomate.
5. Agregamos una cucharadita de sal y una de azúcar, revolvemos y dejamos cocinar 15 minutos aproximadamente.
6. Luego, agregamos el atún y la pasta de tomate Doria. Cocinamos por 15 minutos más
7. Para la pasta
8. En medio litro de agua agregamos media cucharadita de sal y 2 láminas de Lasagna Doria.
9. Cocinamos por 5 minutos y retiramos. Esto lo haremos hasta completar 8 - 10 láminas cocinadas.
10. Para la salsa bechamel.
11. En un sartén derretimos la mantequilla. Una vez derretida, agregamos harina y con un batidor de mano incorporamos la harina y la mantequilla.
12. Cuando estén incorporados agregamos la leche de a pocos mientras revolvemos la mezcla de harina y mantequilla. Agregamos sal y pimienta al gusto.
13. Para el armado.

14. En un molde o refractaria para horno vamos, por capas, a armar nuestra la lasagna.
15. Primero agregamos salsa de tomates y atún, luego creamos una capa de láminas de lasagna, después agregamos salsa de tomates y atún nuevamente, volvemos a agregar una capa de láminas de lasagna. Repetimos este proceso hasta completar nuestro molde. Al fina
16. Cocinamos en un horno a 200 grados centígrados por 15 minutos o hasta que la capa de queso este dorado.