



Lasaña Vegetariana

Lasaña Mixta Vegetariana

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
- 250g de Carve crudo y después remojado en agua caliente con hierbas y sal.
- 2 tazas de lentejas peladas cocinadas y escurridas.

Preparación

1. En una sartén con aceite, saltear cebolla y tomate, agregar carne hidratada, albahaca picada, laurel y salsa de tomate Doria, agregar las lentejas, integrar y reservar
2. SALSA: Aparte, en una olla derretir la mantequilla, agregar la harina y cuando esté integrado agregar la leche y sal pimentar.
3. En un molde que resista el calor, intercalar capas de salsa bechamel, pasta lista doria, la mezcla de carne y lentejas y queso, terminar con queso rallado encima.
4. Hornear a 200° por 20 minutos o hasta que este dorada.