



Lasaña Boloñesa Vegetariana de carne

Lasaña Boloñesa Vegetariana

Ingredientes

- 2 paquetes de pastas Doria de 250g
- 1 Sobre de salsa bechamel lista
- 2 Tazas de leche
- 1 Taza de queso rallado
- 4 Cucharadas de aceite vegetal
- 1 Cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- 3 Hojas de laurel
- 250g de Carne cruda y después remojado en agua tibia con hierbas y sal
- 5 Unidades de tomate
- 1 cucharadita de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una sartén con la mantequilla, saltear cebolla y tomate, agregar carne hidratado, laurel y salsa de tomate Doria, integrar y reservar
2. En un molde que resista el calor, intercalar capas de salsa bechamel, pasta lista doria, la mezcla de carne y queso, terminar con queso rallado encima.
3. Hornear a 200° por 20 minutos o hasta que este dorada.