RECETAS

# Lasaña de pollo y brócoli

lasagna de pollo y brócoli

## Ingredientes

- 400 gramos de lasagna de pastas Doria
- 1 brócoli
- 1 1/2 pechugas de pollo desmenuzadas
- 750 mililitros leche
- 3 cucharadas de harina
- 150 gramos de queso mozzarella
- 100 gramos de queso parmesano

## Preparación

1. Primero hervimos agua en una olla para la preparación del brócoli. Una vez hierva lo porcionamos y ponemos a cocinar de 8 a 10 minutos. Aparte, calentamos la leche buscando que quede tibia.
2. Para la preparación de la salsa blanca, colocamos en una olla la mitad de la mantequilla hasta que se derrita, luego, agregamos la harina y mezclamos muy bien dejando cocinar por 1 minuto.
3. Agregamos la mitad de la leche y revolvemos con un batidor de mano buscando que no queden grumos.
4. Agregamos el resto de la leche moviendo constantemente hasta lograr una consistencia cremosa.
5. Salpimentamos al gusto.
6. Una vez la salsa esté lista la dividimos en 2 partes, a una le agregamos el brocoli y a la otra el pollo.
7. Para armar la lasaña primero colocamos un poco de aceite de oliva en el fondo del recipiente, seguido de las hojas de pasta que sean necesarias para cubrir el fondo, tratando siempre de no sobreponerlas.
8. A continuación, bañamos con la salsa que contiene el pollo y agregamos parte del queso mozarella.
9. Seguimos con una nueva capa de hojas de pasta y cubrimos con la salsa que contiene el brócoli más el queso mozzarella.
10. Finalizamos nuestra lasaña con una ultima capa de hojas de pasta, salsa blanca y

cubrimos con queso parmesano. Lo llevamos al horno a 180 Grados de 15 a 20 minutos.