

## LASAÑA A LA MEXICANA

### Ingredientes:

- 1 kg de tomate verde
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 10 ramas de cilantro
- Sal al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ pieza de cebolla picada
- 2 tazas de champiñones rebanados
- 1 manojo de flor de calabaza limpia y picada
  - 1 taza de granos de elote (250 g)
- 1 taza de rajadas de chile poblano (asadas y limpias) (250 g)
- Sal al gusto
- ½ k de carne molida de pollo
- Sal al gusto
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 250 g de queso Oaxaca deshebrado
- 400 g de queso chihuahua rallado
- 18 láminas de pasta para lasaña

**Horno precalentado a 180°C**

### Procedimiento:

- Hierve los tomates con la cebolla y el ajo. Cuela y licua con el cilantro y sal al gusto. Vierte en una cacerola y calienta hasta que se espese. Reserva.
- En una sartén caliente con aceite, saltea la cebolla. Cuando comience a verse transparente, agrega los champiñones, la flor de calabaza, el elote y las rajadas. Tapa y cocina a fuego medio por 3 minutos. Retira del fuego.
- En la misma sartén, saltea la carne molida con un poco de sal. Tapa y cocina por 5 minutos.

---

Agrega los vegetales e integra.

- En un refractario grande y enmantequillado, coloca como base una capa de lasaña. Cubre con salsa verde, después la mitad de la carne con vegetales, crema y quesos.
- Coloca otra capa de pasta, salsa, relleno, crema y quesos. Termina con pasta, salsa, crema y quesos.
- Hornea por 35 minutos o hasta que se gratinen los quesos.
- Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

35 minutos

**Tiempo de Horneado:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4