



## LASAÑA CAMPESINA

### Ingredientes:

300 g de tocino  
2 dientes de ajo, picados  
½ cebolla picada  
300 g de champiñones, fileteados  
2 manojos de espinacas lavadas y troceadas  
Sal, al gusto  
4 cucharadas mantequilla  
4 cucharadas de harina  
4 tazas de leche (1 litro)  
1 taza de agua (250ml)  
2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo  
1 lata de media crema  
1 paquete de láminas de lasaña  
500 g de queso manchego, rallado

**Horno precalentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Fríe el tocino hasta que dore, agrega el ajo, la cebolla, añade los champiñones, la espinaca y sazona al gusto deja cocinar por 3 minutos. Reserva.
2. Calienta la mantequilla y añade el harina, deja hasta que dore agrega la leche, el agua y el consomé. Cocina hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se formen grumos. Incorpora la media crema, mezcla y retira del fuego.
3. Coloca en un refractario un poco de la salsa, coloca una capa de láminas de lasaña, un poco de las espinacas y espolvorea queso, baña nuevamente con la salsa y repite el procedimiento hasta terminar con una capa de lasaña y queso. Tapa con aluminio.
4. Hornea durante 35 minutos o hasta que dore ligeramente. Ofrece.

---

<b>Tiempo de preparación:</b>	30 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	35 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	8

