

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.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	8

