



LASAÑA DE ATÚN

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados
- 4 cucharadas de cebolla, finamente picada
- 4 jitomates, sin semilla y picados en cubos
- 2 tazas de puré de tomate (500 ml)
- 1 taza de agua (250 ml)
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 4 latas de atún en agua, escurridas
- 12 aceitunas verdes sin hueso y rebanadas
- 12 alcaparras
- 4 chiles gajeros cortados en rodajas
- 4 cucharadas de perejil
- 12 laminas de lasaña precocida
- 200 g de queso manchego rallado

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe el ajo y la cebolla, agrega el jitomate y cocina por 3 minutos añade el puré de tomate, el agua y sazona con el consomé. Deja cocinar hasta que suelte el hervor y añade el atún, las aceitunas, las alcaparras, los chiles gajeros y el perejil. Cocina por 5 minutos más o hasta que espese ligeramente. Retira del fuego y reserva.
2. Coloca en un refractario cuadrado una capa de la pasta y encima coloca un poco del guisado de atún continúa sucesivamente hasta terminar con los ingredientes. Espolvorea el queso manchego y tapa el refractario con papel aluminio.
3. Hornea por 40 minutos o hasta que el queso se haya gratinado y dorado ligeramente. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8

