



LASAÑA DE CARNE

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 kg de carne molida
- Sal y pimienta, al gusto

Para la salsa:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- ¼ de cebolla, picada
- 5 jitomates, cortados en cubos sin semillas
- 2 ½ tazas de puré
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- Láminas de pasta para lasaña precocida
- ½ taza de crema
- 400 gr de queso manchego, rallado

Horno precalentado a 180° C

Procedimiento:

1. En una cacerola calienta el aceite, fríe la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados, agrega la carne y cocina hasta que esté bien cocida, sazona al gusto.
2. Para la salsa, en una cacerola calienta el aceite fríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega los jitomates cocina por 5 minutos o hasta que estén suaves. Añade el puré de jitomate y el consomé de pollo.
3. Agrega la carne, mezcla y deja cocinar por 10 minutos o hasta que suelte el hervor. Rectifica la sazón.
4. En un refractario pon un poco de carne, coloca láminas de pasta, de nuevo carne, crema y queso. Repite el procedimiento hasta terminar con una capa de queso.
5. Hornea durante 35 minutos, retira del horno y ofrece.

Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4