



LASAÑA CON QUESO MANCHEGO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 400 gramos de carne molida de cerdo
- 80 gramos de queso rallado gouda La Villita
- 2 cucharada de aceite de oliva
- 1 lata de puré de tomate
- 1 paquete de placas de lasaña
- 1 chorrito de vino blanco
- 1 pizca de sal
- Crema ácida

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es ideal para ocasiones especiales.

Primero vamos a preparar la carne. Cuando esté cocida le ponemos el puré de tomate, el vino blanco y un poco de crema. Reservamos.

Ahora vamos a hidratar la lasaña. Tomamos una olla con agua hirviendo con mucha sal, tomamos las láminas y metemos al agua. Cuando esté cocida la pasamos por agua fría y ponemos en el refractario donde prepararemos toda la lasaña. Antes de poner las láminas agrega un poco de puré de tomate y crema.

Una a una vamos a hacer las capas de la lasaña. Cuando veas que ya vas a terminar colocar una capa de queso gouda La Villita encima de la carne molida y cerramos con otra lámina. Por encima vamos a poner el queso mozzarella y meteremos al horno.

Cocinamos a 200°C por unos 10 minutos aproximadamente. Cuando el queso esté dorado.

Me cuentan cómo les queda, amigas.