Receta La Villita

LASAÑA DE ATÚN

Porciones: 8 Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 1 paquete de lasaña
- 1 cda. de margarina La Villita sin sal
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1/2 tza. de agua del atún
- 3/4 tza. de leche de vaca
- Sal, y pimienta al gusto
- 3 latas de atún en agua, drenado
- 2 zanahorias
- 1 papa, grande
- 1 rama de apio
- 1/2 k de jitomate
- 1/2 tza. de crema
- 1 huevo
- 200 g. Queso Chihuahua Menonita, rallado
- 2 cda. de perejil
- 3 cda. de harina
- 1 huevo

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! Sorpréndelos con esta deliciosa lasaña, no dudo que será la nueva favorita de todos en casa. ¡Prepárenla juntos!

Precalienta el horno a 175º C y engrasa un molde para hornear.

Cuece la lasaña en agua hirviendo de acuerdo a las instrucciones del paquete. Escurre bien. Calienta la margarina en un sartén a fuego medio y sofríe la mitad de la cebolla picada hasta que se vea transparente. Agrega la harina, deja que se dore un poco e incorpora el agua del atún. Mueve para desbaratar los grumos y añade la leche. Sazona y mezcla.

En otro sartén calienta 1 cda. de margarina y sofríe el resto de cebolla, cuando esté transparente añade el diente de ajo y el jitomate picado. Una vez que suelte el hervor añadimos las zanahorias. Cuando haya soltado sus jugos, añadimos la papa, el perejil y añadimos el atún. Verifica la sazón y cocina hasta que se evapore el líquido.

Acomoda una capa de pasta en el fondo del molde y cubre con un una capa del guiso de atún. Luego una capa de salsa blanca, y una capa de queso Chihuahua Menonita. Repite el procedimiento de capas hasta terminar con una capa de pasta.

Bate la crema con el huevo fresco y vierte sobre la lasaña. Cubre con queso y espolvorea con perejil.

Hornea durante 20 minutos o hasta que el queso se haya gratinado y dorado.

LaVillitaMX @LaVillita