



LASAÑA DE CARNE Y BETABEL

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 16 láminas de pasta lasaña
- 400 gramos de queso manchego La Villita
- 1 taza de leche
- 100 gramos de queso doble crema La Villita
- 1/2 taza de consomé de pollo
- 2 cucharadas de Margarina sin sal La Villita
- Sal y pimienta al gusto
- 300 gramos de carne molida
- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- Agua
- 4 betabeles

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a probar esta nueva receta que me pasó la vecina. Tiene todo el toque “La Villita” que nos fascina.

Iniciamos la receta cociendo los betabeles. Los envolvemos en papel aluminio y horneamos a 280°C hasta que estén tiernos. Los sacamos y mientras están calientes los pelamos. Reservamos.

Después vamos a poner una olla grande con agua y sal a hervir, para agregar posteriormente las láminas y dejamos cocer entre 5 a 10 minutos. Reservamos.

En una sartén con aceite de oliva ponemos la cebolla picada y la carne molida. Dejamos cocer, no olviden moverle para que no se pegue.

Mientras tanto, vamos a poner en un refractario un poquito de Margarina sin sal La Villita y comenzamos a colocar las láminas de lasaña, cuando esté la primer “camita” ponemos otra encima de rebanadas de queso manchego La Villita, sal y pimienta. Posteriormente agregamos una capa de la carne. Repetimos este proceso hasta que llenemos nuestro refractario y la última capa sea de lasaña.

Por otro lado, vamos a hacer la salsa de betabel. Tomamos nuestros betabeles pelados y ponemos en la licuadora. Los dejamos como un puré y agregamos la leche, el queso y el consomé de pollo.

Vamos a colocar la salsa por encima de la lasaña y metemos al horno por 15 minutos a 180°C. Después, sacamos del horno y agregamos más queso manchego La Villita, ahora rallado, y dejamos 3 minutitos más.

¡A comer, amigas!