



LASAÑA DE PLÁTANO, CARNE Y MOZZARELLA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- 3 plátanos macho
- 650 g de carne molida
- 500 ml de salsa boloñesa
- 3 jitomates
- 600 g de Queso Mozzarella
- 1 pizca de orégano
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Sofreímos la carne en aceite con los dientes de ajo bien picados, la cebollas, sal y pimienta. Esperamos a que la carne este medio cocida y agregamos la salsa boloñesa.

Aparte, cortamos los plátanos en tajadas y freímos en un poco de aceite. Finalmente, para terminar con nuestra lasaña de plátano y carne, utilizamos un molde para horno y colocamos en capas: plátano, carne con salsa, rodajas de tomate, orégano y Queso Mozzarella. Repetimos hasta que se acaben los ingredientes.

Finalizamos con una capa plátanos o más Queso Mozzarella. Llevamos la lasaña de plátano y carne al horno y cocinamos a una temperatura media de 180°C o hasta que gratine. ¡Servimos!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita