



LASAÑA DE SÁNDWICHES

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 50 minutos

INGREDIENTES

- 1 apio
- 3 zanahorias
- 1 cebolla
- 250 g de carne molida
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de puré de tomate
- Pan de caja
- Queso Americano La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Corta el apio, la zanahoria y la cebolla en cubos pequeños. Sofríe las verduras en un sartén con aceite caliente. Agrega la carne y deja que se cueza durante unos minutos, luego agrega el puré de tomate y un poco de agua.

Cierra la cacerola y deja que se cueza por un momento más. Luego en un refractario agrega una cucharada de las verduras y la salsa en la base. Luego agrega una rebanada de pan aplastada con el rodillo luego una cucharada de crema, luego queso, y después de nuevo agrega cucharadas del picadillo.

De nuevo repite la secuencia y hornea durante 20 minutos a 180°.

 LaVillitaMX  @LaVillita