



ROLLOS DE LASAÑA CON ESPINACAS Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 90 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 200 gramos de carne molida de res
- 50 gramos de carne molida de cerdo
- 2 tazas de espinaca baby
- 1/2 taza de queso doble crema La Villita
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 2 litros de agua
- 12 piezas de pasta para lasaña
- 1 1/2 tazas de salsa de tomate
- 1/2 taza de queso manchego La Villita rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Consiente a tu familia con una deliciosa y rica lasaña con el sabor que solo los quesos La Villita te pueden dar.

Para el relleno

Calienta en un sartén y saltea cebolla y ajo sin dejar de mover hasta que comiencen a suavizar. Agrega las carnes molidas y sigue moviendo hasta que cambien completamente de color. Retira del sartén y pasa a un tazón; deja enfriar. Agrega las espinacas y el queso doble crema La Villita al tazón con la carne y revuelve para integrar; aumenta el sabor con pimienta y reserva.

Para el armado

Precalienta tu horno a 180°C. Cocina una a una las láminas para lasaña, hasta que suavicen. Arma los rollos extendiendo las láminas sobre tu superficie de trabajo y agrega de una a dos cucharadas de relleno encima. Enrolla las láminas de pasta y coloca los rollos en un refractario para horno. Báñalos con la salsa de tomate y cubre con queso manchego La Villita. Hornea de 10 a 15 minutos y sirve saliendo del horno. Comparte y disfruta.

 LaVillitaMX  @LaVillita