

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:43
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/lasa%c3%b1a-mixta.html>

Lasaña mixta

INGREDIENTES

Tenera 100 grs
Merluza 100 grs de filetes
Pimiento 1
Cebolla 1 picada
Ajo 3 dientes
Aceite de oliva 3 cucharadas
Queso 2 cucharadas ralladas
Bechamel
Harina 1 cucharada
Sal 1 cucharadita
Ajo 1 cucharadita molido
Perejil 2 cucharaditas molido
Lasaña 1 caja

PREPARACIÓN

Hace un sofrito con, la cebolla, el ajo, perejil y el pimiento picados.

Triturar la carne y el pescado por separado, sofreír. Cuando ya estén listos, añadir la mitad del sofrito anterior a cada parte

Preparar la salsa bechamel. Agregar la harina.

Remojar las hojas de lasaña según indique el paquete.

Untar una fuente con aceite, poner un lecho de bechamel. Colocar una lasaña e ir poniendo capas sucesivas de carne y pescado y queso por encima entre capas de láminas. Cubrir la última capa de bechamel. Hornear a 200° C durante 20 minutos y servir.