

Lasagna de Carne



*Imagen con fines ilustrativos

 Preparación
60 minutos

 Rinde
5 porciones

INGREDIENTES

- 1 kg de **Carne Molida Especial**
- 1 caja de pasta para lasaña
- 3 latas de salsa de tomate de 170g
- 2 dientes de ajo triturados
- 1 cebolla mediana en trocitos
- 2 cucharadas de culantro picado
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de mostaza
- 8 rebanadas de queso mozzarella rallado
- ½ Taza de queso cheddar

PREPARACIÓN

- 1.** Mezcle todos los ingredientes menos la pasta para lasaña y el queso mozzarella, y cocine durante 30 minutos a fuego lento.
- 2.** En un molde refractario coloque una capa de lasaña, una capa de la salsa de carne, otra de lasaña, la mitad del queso mozzarella, una capa de lasaña y así sucesivamente hasta terminar con una capa de lasaña.
- 3.** Espolvoree con el queso cheddar y lleve al horno a gratinar durante 15 min. aproximadamente. Sirva de inmediato y disfrute.