



LASAÑA DE POLLO.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **90 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 500 Gramos molida de pollo Bachoco®
- 400 Gramos de salsa de tomate para pasta
- 200 Gramos de pasta para lasaña
- 500 Mililitros de leche
- 25 Gramos de mantequilla
- 25 Gramos de harina
- 1 Cucharada de cebolla finamente picada
- 200 Gramos de queso mozzarella
- Sal y pimienta al gusto



1. Prepara la salsa Bechamel: En una olla agrega la mantequilla y saltea la cebolla y la harina. Agrega después la leche, disolviendo bien la harina. Deja que hierva para que espese y reserva.
2. Dora la carne molida de pollo y agrega la salsa de tomate. Deja que hierva hasta que la carne esté bien cocida.
3. Cuece la pasta con agua hirviendo según el tiempo que se señale en el empaque. Unta mantequilla en un refractario y coloca en capas: la pasta, la salsa con pollo y bechamel.
4. Repite hasta llenar y agrega queso mozzarella en la última capa. Hornea a 180° C por 15 min. Sirve y disfruta su gran sabor con la ensalada que más te guste.



¡A comer!

