



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



- 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.
- Dora la carne molida de pollo y agrega la salsa de tomate. Deja que hierva hasta que la carne esté bien cocida.
- 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.
- 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!

Bachoco

