




# LASAÑA DE POLLO.



Nivel:  
**Medio**

Tiempo:  
 **90 Min**

Porciones:  
**4**

## ¿Qué necesitas?

- ☐ 500 g De pechuga de Pollo Bachoco® molida
- ☐ 400 g De salsa de tomate para pasta
- ☐ 200 g De pasta para lasaña
- ☐ 500 ml De leche
- ☐ 25 g De mantequilla
- ☐ 25 g De harina
- ☐ 1 Cucharada de cebolla picada
- ☐ 200 g de 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 la mantequilla en un refractorio 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!**

