



PORCIONES

4

TIEMPO

60 min

DIFICULTAD

\*\*\*\*\*

# LASAÑA DE QUESO



## INGREDIENTES

- 16 · láminas de pasta para lasaña
- 2 · paquetes de queso americano **Chipilo®**
  - Hojitas de albahaca al gusto
- 250gr · de carne de res
- ½ · kilo de jitomates
- 1 · cebolla mediana
- 250gr · de champiñones
- 4 · cucharaditas de mantequilla con sal **Chipilo®**
  - Sal y pimienta

## PREPARACIÓN

- 1 Comenzaremos por preparar nuestro relleno; En una sartén a fuego medio pondremos la mantequilla a derretir, para luego sofreír los champiñones, unas hojas de albahaca y la cebolla cortada en finamente en cuadritos, después agregaremos los jitomates cortados en cubitos, sazona e integra el guiso, dejando a fuego medio hasta lograr se evapore el agua y obtengamos una consistencia cremosa, martaja ligeramente nuestro guiso, y listo.
- 2 Para montar nuestro plato comenzaremos por poner una base de pasta que previamente cocinamos, luego una rebanada de queso americano Chipilo, luego una capa más de guiso y a continuación repetimos hasta lograr una torre de 4 capas.
- 3 Finalmente cubrimos con más especias, queso, mantequilla, sal y pimienta, llevaremos al horno por 10 minutos a intensidad alta, ó hasta que el queso quede dorado a tu gusto.
- 4 Sirve caliente y recuerda acompañar con un poco de albahaca fresca, aceite de oliva o balsámico.



• DESDE  1935 •

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO

