

Lasaña de pollo



Esta lasaña es fácil de hacer porque utilizamos las placas secas (sin previo remojo). Solo necesitamos una salsa líquida y caliente que asegure la hidratación de las placas, y una fuente profunda para cubrir toda la lasaña con salsa.



Dedicación : 10 minutos

Cocción : 20 minutos

Cantidad : 4 raciones

Ingredientes :

- 600 grs de pechuga de pollo
- 1/2 cebolla, 1/4 pimiento
- Perejil, ajo y oregano
- 150 grs.(12 lonchas finas) de queso semicurado
- 1 paquete de placas para lasaña (recomiendo pasta precocida)
- 1 Litro de Leche
- 9 cucharadas rasas de Harina
- Especies de Kebap o curry
- 1 pastilla de caldo de verduras

- 1 Sofreímos muy picado la cebolla, el pimiento, el ajo y el perejil (los 2 últimos los podemos usar en polvo). A continuación añadimos la pechuga de pollo cortada en pequeños trozos, junto con las especias de kebab y el orégano.
- 2 Para la bechamel: Echamos en una tartera la leche y harina. Removemos con una varilla hasta que esté bien mezclado (sin grumos). Ponemos la mezcla al fuego, removiendo con una cuchara, hasta que notéis que la mezcla empieza a espesar (notareis mayor peso), apagamos el fuego y seguimos revolviendo un poco hasta que quede una textura cremosa. Añadimos la pastilla de caldo de verduras, orégano, ajo, perejil y la salsa de hacer la carne, para darle sabor a la bechamel. En vez de la salsa, podéis usar mantequilla y nuez moscada.
- 3 Untar una fuente rectangular con margarina y echar tomate frito y bechamel. Poner una capa de pasta , capa de carne, capa de bechamel, capa de queso (yo recomiendo queso semicurado o curado que le da un toque muy sabroso). Repetir por este orden y finalizar con una capa de pasta y una de bechamel con queso rallado por encima.
- 4 Lo ponemos en el horno a 180°C durante 20 minutos y listo (si veis que se os está tostando mucho el queso, podéis poner una capa de papel de aluminio por encima de la fuente). Para darle un toque dorado podéis poner el horno en modo grill a 220°C durante 3-4 minutos (gratinar).

más recetas en



envidiaCocina.com