



Lasagna Doria de queso y bocadillo



Ingredientes

- 1 caja de Lasagna Doria de 500 gramos
- 8 bocadillos veleños grandes cortados en rodajas delgadas
 - 400gr queso rallado
 - 4 unidades de brevas en conserva contadas en rodajas
 - ¼ taza de crema de leche
- 4 cucharadas de queso crema
- 2 cucharadas de mantequilla
 - Sal al gusto

Preparación

1. Precalentamos el horno a 175°.
2. Mezclamos el queso crema con la crema de leche y le ponemos sal al gusto.
3. Para armar la lasagna, primero colocamos un poco de mantequilla en el fondo del recipiente, seguido de las hojas de lasagna Doria que sean necesarias para cubrir el fondo, tratando siempre de no sobreponerlas.
4. A continuación, bañamos con la mezcla de queso crema y crema de leche y ponemos una capa de bocadillo seguida de una capa de brevas y por último esparcimos queso rallado.
5. Repetimos esta operación una vez más terminando con una capa de lasagna cubierta de la mezcla de crema de leche y queso crema y por último el queso rallado.
6. Llevamos la lasagna al horno a 175° de 15 a 20 minutos.

Acompañamiento: Vaso de leche