



Lasagna Doria Criolla con Salchicha y Salsa de Lista de Tomate Doria Chorizo



Ingredientes

- Lasagna Doria x 500 gr
- 300 gr de Salchicha Ranchera Zenu?
- 450 gr de carne molida
- 100 gr de queso parmesano
- 350 gr de queso mozzarella tajado
- Salsa Lista de Tomate Doria Chorizo

Preparación

1. Precalentamos el horno a 175c
2. En un sartén sellamos la carne y la salchicha durante 4 minutos, luego agregamos la Salsa Lista de Tomate Doria Chorizo, mezclamos y dejamos en cocción por 1 minuto más.
3. En una refractaria ponemos la primera capa de Lasagna Doria, luego la mezcla de carne junto con queso mozzarella, repetimos este paso por 3 capas.
4. Sobre la última capa de Lasagna Doria agregamos el queso parmesano y llevamos al horno por 10 minutos o hasta gratinar al gusto.

