



Lasaña 3 Quesos con Chorizo

Lasaña 3 Quesos con Chorizo

Ingredientes

- 1 caja de Lasagna Doria de 500 gramos
- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza cebolla picada
- ½ taza de zanahorias peladas y picadas
- 2 cucharadas de ajo picado
- 4 chorizos grandes picados
- 800gr de tomates triturados
- ¼ taza de salsa de tomate
- Albahaca fresca picada al gusto
- 1 hoja de laurel
- 125gr de 3 variedades de queso
- Perejil al gusto
- 1 huevo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Para la salsa: Calentamos el aceite en un sartén grande a fuego medio, luego añadimos la cebolla, la zanahoria y el ajo, dejando sofreír durante unos 5 minutos aproximadamente.
2. Agregamos el chorizo al sartén hasta que estén cocidos, incorporamos los tomates triturados, el ¼ de taza de salsa de tomate, la albahaca, el laurel y salpimentamos al gusto.
3. Tapamos y cocinamos a fuego lento.
4. Armado: Precalentamos el horno a 175°. Combinamos los quesos con el huevo y mezclamos.
5. Extendemos la salsa sobre fondo de la refractaria para hornear.
6. Colocamos la lasagna sobre la salsa, después extendemos la mitad de la mezcla de queso con huevo uniformemente sobre la pasta. Repetimos el proceso hasta llenar la refractaria, terminando con queso. Horneamos la lasagna durante 20 minutos.
7. Al momento de servir espolvoreamos perejil.
8. La lasagna 3 quesos con chorizo es una buena opción para compartir en familia