

LASAGNA EN SARTEN

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

Ideal para 4 personas

Ingredientes

- ½ libra de carne molida (de res o pollo)
- ½ taza de cebolla amarilla o blanca cortada en cubitos
- 2 dientes de ajo fresco, picados
- ½ cucharadita de sal
- 2 tazas de salsa de tomate en frasco, **ver nota**
- 1 1/2 taza de agua
- 8-10 láminas de lasagna crudas, **ver nota**
- 1 taza de queso ricotta o cottage
- ½ taza de queso mozzarella rallado



Instrucciones:

1. En una sartén grande (que tenga tapa), a fuego medio, agregar la carne y dorar y desmenuzar.
2. Añadir la cebolla y el ajo, saltear hasta que la carne esté cocida y las cebollas estén traslúcidas, aproximadamente 5 minutos. Si ves que hay mucha agua o agua en la sartén, escurrir el exceso.
3. Incorporar la sal, la salsa de tomate y el agua, mezclar bien y aumentar el fuego a medio-alto y dejar hervir.
4. Una vez que hierva, reducir el fuego a bajo, cortar en pedazos las láminas de lasaña, colocar la tapa y cocinar a fuego lento durante 10 minutos.
5. Retirar la tapa, raspar los trozos que se hayan quedado pegados al fondo, si la sartén se ve seca, agregar 1/4 - 1/2 taza más de agua, colocar el queso ricotta, esparciéndolo sobre toda la sartén y luego espolvorea el queso mozzarella rallado encima.
6. Cubrir la sartén y cocinar a fuego lento durante 10 a 12 minutos más, hasta que la pasta esté suave.

7. Retirar del fuego y dejar reposar sin tapar para que se enfríe durante 5 a 10 minutos, luego servir y disfrutar esta delicia.

Nota:

*La salsa de tomate es lo mismo que salsa marinara o salsa para pasta o salsa para pizza; que vienen condimentadas y preparadas o también la puedes preparar tú en casa como más te guste.

* Las láminas de lasaña pueden ser las tradicionales o los precocidos, solo se debe revisar el tiempo de cocción que trae el empaque.