



LASAGNA DE REPOLLO Y CARNE



Instrucciones:

1. Calentar el horno a 350 F (180 C) y rociar o frota ligeramente un molde para hornear con aceite de oliva.

2. Colocar el repollo picado en un recipiente grande y sazonar generosamente con sal marina. Con las manos, masajear el repollo durante unos minutos o hasta que comience a cocogerse. Dejar reposar y luego escurrir.

3. Calentar una sartén grande a fuego medio, agregar la carne molida y cocinar picándola con una cuchara de madera mientras se dora.

4. Una vez que la carne ya no esté rosada, escurrir el exceso de grasa, luego agregar la cebolla, los condimentos, el vinagre de sidra de manzana y continuar cocinando durante 4-5 minutos.

5. Incorporar la salsa de tomate, dejar que hierba y una vez que comience a burbujear, retirar del fuego.

6. Para armar la lasagna, agregar la mitad de la mezcla de carne al fondo del molde, colocar la mitad del repollo y espolvorear queso, repetir las capas con los ingredientes restantes y terminar con una capa de queso encima.

6. Cubrir con papel de aluminio y hornear durante 45 minutos. Luego, destapar y hornear durante 15 minutos más o hasta que la parte superior esté dorada y el repollo tierno. Espolvorea cilantro o perejil fresco y ¡disfruta y ser feliz!

Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1 repollo verde grande, cortado en rodajas finas (aproximadamente 8 tazas)
- Sal marina y pimienta, a gusto
- 1 1/2 lb de carne molida magra de res o pollo
- 1 cebolla amarilla grande, picada
- 2 tazas (16 oz) de salsa de tomate, ver nota
- 1 cucharadita de chili en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de orégano seco
- 2 cucharaditas de pimentón ahumado
- 2 cucharaditas de vinagre de sidra de manzana
- 1 taza de queso cheddar o el de tu preferencia