



# LASAGNA DE ORZO Y CARNE

## Instrucciones:

1. Calentar el horno a 180 C (350 F) y en un recipiente pequeño agregar la sal, pimienta, pimentón ahumado, pimentón dulce, orégano, perejil y comino, mezclar todo bien.
2. En una fuente para hornear agregar el aceite, añadir el orzo y las cebollas al fondo de la fuente y sazonar con la mitad de la mezcla de condimentos, mezclar bien y extender sobre toda la fuente.
3. Agregar la carne, deshacerla un poco y acomodarla sobre la mezcla de orzo y cebolla, esparcir el resto de los condimentos sobre toda la carne.
4. Verter la salsa de tomate y el caldo de pollo o agua sobre todo, luego añadir cucharadas de queso cottage sobre todo el molde y espolvorear con queso mozzarella, tapar con papel aluminio.
5. Hornear durante 30 minutos, luego destapar y cambiar el horno al modo grill (200 C/390 F) y cocinar durante 5 minutos, hasta que todo esté doradito. Sacar del horno y listo para disfrutar y ser feliz.



10

MINUTOS



30

MINUTOS



6 A 8

PORCIONES

## Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 250 gr (aprox. 1 ½ taza) de orzo, ver nota
- 1 cebolla amarilla pequeña, picada
- 1 libra (450 gr.) de carne molida de res, pollo o lo que gustes
- 2 cucharaditas de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 2 cucharaditas de pimentón dulce
- 2 cucharaditas de perejil seco
- 2 cucharaditas de orégano seco
- 1 cucharadita de comino
- Lata de 460 gr. (16 oz.) de salsa de tomate
- Caldo de pollo o agua para llenar la lata
- ½ taza de queso cottage o queso ricotta
- ½ taza de queso mozzarella rallado