



LASAÑA



PASOS A SEGUIR

1

Lavarse las manos.



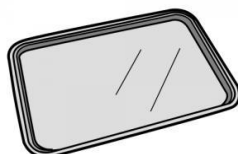
2

Mezclar en un bol la carne molida y el tomate frito



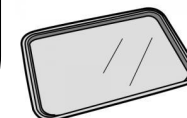
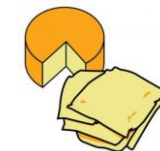
3

En una bandeja honda ir poniendo una capa de láminas de lasaña,



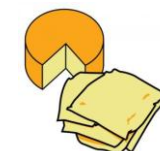
4

Después poner una capa de salsa bechamel y otra de queso amarillo. Repetir este orden hasta llenar la bandeja



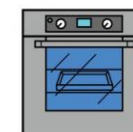
5

Terminar las capas con el queso amarillo



6

Meter la bandeja en el horno a 180° C durante 20 minutos





LASAÑA



INGREDIENTES

- Láminas para lasaña



- Bote de bechamel



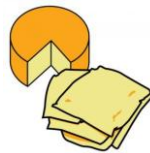
- Lata de carne molida



- Bote de tomate frito



- Queso amarillo



UTENSILIOS

- Bol



- Cuchara



- Bandeja



- Horno

