

LASAÑA CON SALSA BOLOÑESA DE JUREL UNICO



PORCIONES

4

DIFICULTAD

Media

PREPARACIÓN

1. Vaciar el jurel con su salsa en un bol y desmenuzar. Reservar.
2. Sofreír en un sartén con un poco de aceite la cebolla, ajo y zanahoria. Agregar el jurel, salsa de tomates y aceite de oliva. Condimentar con orégano, sal y pimienta. Revolver y dejar cocinar a fuego bajo por 10 a 15 minutos.
3. Enmantecillar una fuente para horno y montar en el siguiente orden: 1 capa de salsa bechamel, 1 capa de hojas de lasaña, 1 capa de la salsa de jurel y 1 capa de queso rallado. Repetir el proceso tres veces. Hornear a 180 °C por 15 minutos y servir.

TIEMPO ESTIMADO

1 hora

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO en salsa de tomates
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 1 zanahoria rallada
- 1 taza de salsa de tomates
- Orégano a gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 caja de masa para lasaña
- Salsa bechamel (ver receta Budín de Jurel UNICO con Papas y Salsa Bechamel)
- 1 taza de queso rallado
- Sal y pimienta a gusto

