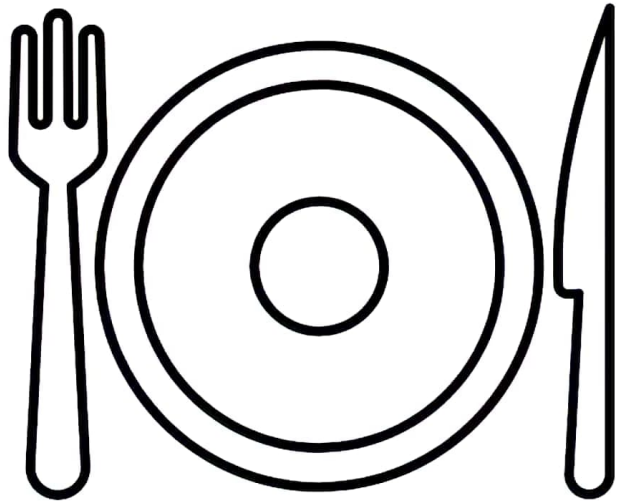
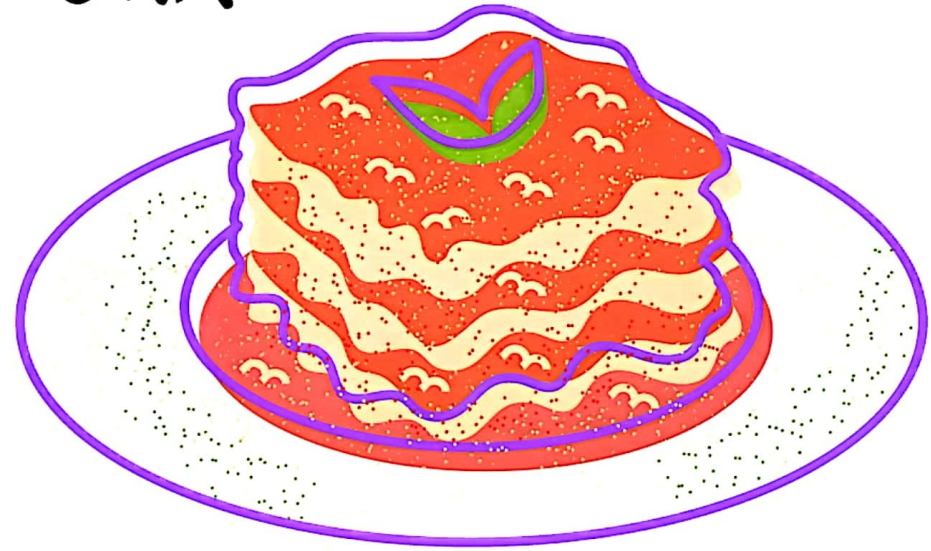


Luis Carlos Castillo Nuñez
Mérida, Yucatán



¿CÓMO SE COCINA
UNA



LASAGNA

Se lo dedico a los amantes de la comida.
LUIS

CONTENIDO

1

• HISTORIA

2

• INGREDIENTES

3

• ORIGEN

4

• PREPARACIÓN

Historia

Probablemente la gran mayoría cree que lasaña es un plato originario de Italia y a veces se sorprende al pensar que este embromático plato no apareció por vez primera en los antiguos griegos y romanos que es un nombre derivado griego o tal vez lo conocieron después de haber iniciado el monte a las potestas. Quizás en aquel entonces la receta no era propiamente la que hoy conocemos, pero si consistía en capas de pasta rellenas con carne.

Alrededor del año 1200 se encontraron registros de la lasaña en las obras de escritores y poetas italianos, sin embargo, no fue sino hasta mediados del siglo XVII cuando apareció tal y como se conoce y degustamos hoy en día en muchas mesas y hogares de diversos países del mundo.

Ingredientes

- 1 paquete de la minas de la saña
- 1 zanahoria
- 500 gram de carne molida de res
- 200 gram de queso parmesano rayado
- 200 gram de queso manchego rayado
- 200 gram de queso ricotta rayado
- 1/2 cedolla Finamente picada
- 2 dientes de ajo Finamente picados
- 1 rulo de opio Finamente picado
- 4 jitomates sin semillas y en cubos
- 2 tazas de Puro de tomate
- 1 taza de Caldo de res
- 2 hojas de laurel
- 1/2 taza de aceite de oliva
- Sal y Pimiento al gusto

Preparacion

(4) 1

- 1 Precalienta el horno a 180°C
- 2 Aparte, acitrona 1 a ce bollo y el ajo.
agrega el d p i o y la zanahoria y cocínalo
por 5 minutos
- 3 Añade la carne y salpimienta cocina
por 5 minutos y agrega el jitomate y
cósalo hasta que suelte jugo. Agrega
el pure de los ajos de la u i e i y caldo
- 4 Rectifica la sazón de la carne

Preparación

(4) 2

- STA POLYOSINA hasta que la carne y las verduras estén cocidas. Cocidas cuece las laminas de la Sagna hirviendo con sal por 5 minutos y estufa con un poco de aceite y reserva.
- 6 Vierte un poco de poloniesa al fondo del recipiente y acomoda las laminas de la Sagna, la carne y los quesos. Forma capas hasta terminar con la pasta.
- 7 ES POLVOREA queso y hornea por 30 minutos.
- 8 Sirve y de cara con el perejil.