

Lasaña con carne y bacon



INGREDIENTES

- ◆ Placas de lasaña fácil
- ◆ 1/2 kg de carne picada
- ◆ 200 gr de bacon
- ◆ 8 lonchas de queso para fundir
- ◆ tomate frito
- ◆ salsa besamel
- ◆ queso rallado para gratinar
- ◆ ajo, perejil y sal

PREPARACIÓN

- 1.- Colocamos en agua caliente las placas de pasta fácil (no necesitan cocción) durante 5 minutos. Escurremos.
- 2.- Mientras, rehogamos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva dos dientes de ajo en láminas o cuadraditos, y sin que se quemen añadimos la carne picada y el bacon. Salteamos y añadimos sal y un poco de perejil.
- 3.- En una fuente resistente al horno colocamos una capa fina de salsa besamel, y sobre ella las placas de lasaña. A continuación vertemos la mitad de la carne y el bacon. Cubrimos con unas cuatro cucharadas de besamel y cuatro lonchas de queso para fundir. Sobre el queso vertemos una capa de tomate frito.
- 4.- Igual que el paso anterior, repetimos por orden: placas de pasta, la otra mitad de carne y bacon, besamel, lonchas queso para fundir y tomate frito.
- 5.- Por último, colocamos una última capa de placas de pasta, cubrimos con besamel y añadimos el queso rallado para gratinar. Introducimos al horno, a 220° durante 10 minutos, en función gratinar.