



# Lasaña

Publicada por:

[imprimir](#)

- 40 '
- 50 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

Siempre que vaya a comprar carne picada seleccione usted mismo la pieza y no la compre en bandeja. De esta manera evita que lleve aditivos o grasa añadida.

## Modo express

1. Pique la cebolla, las zanahorias, el apio y el ajo. Programe el menú Sofreír/Freír a 180º durante 15 minutos. Ponga 3 cucharadas de aceite e introduzca las verduras; sofríalas 5 minutos. Después, añada la carne y sofría 3 minutos más. Por último, incorpore el tomate y espere al final del programa. Reserve.
2. Ponga en el fondo de la cubeta el resto del aceite y encima una lámina de pasta. A continuación, distribuya un poco de relleno. Vaya intercalando sucesivamente placas y relleno hasta terminarlas.

3. Puede poner bechamel en el interior vertiéndola por encima. Finalmente, esparza el queso.
4. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 162º durante 35 minutos.
5. Antes de servir espolvoree orégano o albahaca. Para desmoldar más fácilmente la lasaña, puede montarla en un molde de aluminio desechable redondo de 20 centímetros.