

Lasaña de ternera y butifarra de Esther Huete

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 45 '
- 4



Modo express

1. En la cubeta de la Chef Plus Induction, ponemos la ternera, la butifarra y el bote de pomodoro. Aliñamos al gusto (yo he puesto especias que me gustan cómo albahaca, ajo y perejil, pimienta...). Programamos menú sofreír/ freír por 10 minutos.

2. Después se monta la lasaña: empezamos con placa de pasta, un poco de relleno, placa, relleno....y así sucesivamente hasta acabar con una base de placa.

Trucochef: como no tenía bechamel, he puesto un brick pequeño de nata para cocinar y he acabado con queso rallado. Menú horno 35 minutos. ¡Y ya está. Así de fácil y así de rico!