


LASAGNA DE MORTADELA DE PAVO

6 personas

Ingredientes:

- 400 gramos de Mortadela de Pavo 
- 1 paquete de Láminas de Lasagna
- 5 Tomates cortados en cubos pequeños
- 1 Cebolla perla cortada en cubos pequeños
- 1 Diente de Ajo machacado
- 6 Hojas de Albahaca picadas finamente
- 1 cucharadita de Azúcar
- 1 Litro de Leche
- 3 Cucharadas de Mantequilla
- 3 Cucharadas de Harina
- 1 Pizca de Nuez moscada
- 350 gramos de Queso mozzarella rallado
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación:

Para hacer la salsa de tomate, salteamos primero las cebollas en un sartén, y luego añadimos el ajo. Enseguida añadimos el tomate picado, y lo sazonamos con la albahaca, una pizca de azúcar, sal y pimienta. Lo dejamos cocinar por 15 minutos, agregando un poco de agua si fuera necesario.

Aparte, mezclamos la mantequilla con la harina, y calentamos en una olla, hasta que se mezclen bien. Una vez que empieza a hervir, añadimos poco a poco la leche, batiendo enérgicamente para que no se formen grumos. Mantenemos la mezcla a fuego medio hasta que se termine de colocar la leche y tenga una consistencia espesa. Añadimos la sal, pimienta y nuez moscada.

Por otro lado, enmantequillamos un pyrex y ponemos las láminas de lasagna. Encima agregamos una capa de salsa de tomate, luego la cubrimos con una capa de salsa blanca, y una capa fina de queso mozzarella rallado. Repetimos la operación hasta llegar a la parte superior del molde, donde debe terminar de una capa de salsa blanca cubierta de queso mozzarella rallado.

Cubrimos la lasagna con papel aluminio y la metemos al horno a una temperatura media por aproximadamente 30 minutos. Luego sacamos el papel aluminio, y dejamos que se dore en el horno hasta que adquiera ese color dorado crujiente.

