



LASAÑA DE ATÚN, HUEVO Y PIMIENTOS ROJOS

Ingredientes Salsa







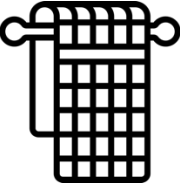
| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 12 placas de lasaña precocidas | 250 mililitros de tomate frito estilo casero | 150 gramos de pimiento rojo en tiras | 500 gramos de atún |
|  |  |  | |
| 100 gramos de queso rallado | 4 huevos cocidos | Agua | |

Ingredientes bechamel

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 500 gramos de leche entera | 40 gramos de harina | 40 gramos de mantequilla | Media cucharada de sal |



Utensilios

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |
| Horno | Thermomix | Tenedor | Bol grande | Plato |
|  |  | | | |
| Bol mediano | Paño de cocina | | | |

Elaboración

Prepara las placas de lasaña

1. Llena un bol grande con agua.
2. Calienta el agua en el microondas durante 5 minutos.
3. Mete las placas de lasaña en el agua caliente, una por una.
4. Deja las placas en el agua durante 10 minutos.

Prepara el relleno

5. Pela los huevos cocidos y córtalos en trozos pequeños.
6. Corta en trozos pequeños el pimiento rojo.



7. En un bol grande, mezcla:
 - a. Atún
 - b. Tomate frito
 - c. Pimiento rojo
 - d. Trocitos de huevo
8. Reserva la mezcla.

Prepara la bechamel con Thermomix

9. Pon la mantequilla en el vaso de Thermomix.
10. Programa la Thermomix para derretir la mantequilla:
3 minutos, 100 grados y velocidad 1.
11. Añade la harina al vaso.
12. Programa la Thermomix para mezclar la harina y la mantequilla:
3 minutos a 100 grados y velocidad 1.
13. Añade la leche y la sal a la mezcla.
14. Programa la Thermomix para hacer la bechamel:
6 minutos a 90 grados y velocidad 4.
15. Pon en un bol.

Monta la lasaña

16. Saca las placas de lasaña del agua y colócalas en un paño de cocina.
17. Coloca una capa de placas de lasaña en una bandeja de horno.
18. Añade una capa de la mezcla de atún encima de las placas de lasaña.
19. Repite estos pasos hasta terminar la mezcla.
20. Coloca una última capa de placas de lasaña.
21. Echa la bechamel sobre la lasaña y espárcela.
22. Espolvorea queso rallado por encima de la bechamel.



Hornea la lasaña

23. Precalienta el horno a 180 grados.
24. Hornea la lasaña durante 15 minutos.
25. Sácala del horno y deja que repose unos minutos antes de servir.

"Escanea el código QR para verlo, y disfruta"