

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PASTAS:

LASAGNA EN MICROHONDAS

INGREDIENTES:

- 1/2 Cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 Cucharadita de azúcar
- 1/2 Cucharadita de sal
- 3/4 Libras de queso mozzarella rallado
- 1 1/2 Taza de agua
- 1 Cucharadita de orégano
- 1 Lata de pasta de tomate
- 1 Lata de salsa de tomate
- 1 Libra de carne molida
- 1 Libra de requesón seco o queso ricota
- 1 Paquete de sopa de cebolla deshidratada
- 10 Pedazos de pasta de lasaña cocidos
- Pimienta a gusto
- Queso parmesano

PROCEDIMIENTO:

Utilizando una cacerola para microondas, cocina la carne molida cubierta con un papel parafinado (cera) por unos 6 a 8 minutos a HIGH o hasta que este rosadita por dentro.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Revuelve la carne cuando la cocción este por la mitad.

Escurre y deja 2 cucharadas de líquido en la carne.

Añade las salsas de tomate, el agua, la sopa, las sazones y el azúcar.

Cúbralo con papel parafinado y cocínelo a HIGH de 6 a 8 minutos o hasta que hierva, revolviendo a la mitad de la cocción.

Baja a 30% el microondas y continúe cocinando por unos 10 minutos más.

Utilizando un molde, haz capas de la pasta, el requesón, salsa y Mozzarella terminado con la salsa.

Espolvorea con el queso parmesano y cubre el molde con papel parafinado.

Cocina a temperatura high por unos 10 a 12 minutos o hasta que este totalmente caliente.

Deja la Lasaña reposar por unos 6 a 8 minutos antes de servir.