

---

Matutina para Adolescentes, Domingo 18 de Abril de 2021

## Descripción



# Lasaña imbatible

“Que Dios te dé la lluvia del cielo, las mejores cosechas de la tierra, mucho trigo y mucho vino” (Gén. 27:28).

Este plato nunca deja de impresionar (parece difícil pero no lo es).

## Necesitarás

De 6 a 8 tazas de agua, 1 cucharadita de sal, 1 paquete de lasaña, 850 g de queso ricota parcialmente descremado, 4 tazas de queso mozzarella rayado,  $\frac{3}{4}$  taza de queso parmesano, 3 dientes de ajo, de 1 a 2 cucharadas de condimento italiano, salsa para pastas.

## Preparación

1. En una olla grande, hierva de 6 a 8 tazas de agua y agrega 1 cucharadita de sal. Añade la pasta de lasaña y cocínala 8 minutos o hasta que esté al dente (no muy blanda). Escurre la pasta, y coloca las tiras separadas en una bandeja o superficie plana (que no se peguen).
2. En un tazón grande, combina queso ricota, 3 tazas de queso mozzarella, queso parmesano, ajo y el condimento italiano. Mezcla todo bien.

**Para armar la lasaña:** Usa un cucharón y una espátula para untar el queso o espárcelo con las manos (que obviamente deben estar bien limpias).

1. Distribuye uniformemente una pequeña capa de salsa sobre el fondo de un molde para hornear. Esta debe cubrir la superficie, pero ser casi transparente. Coloca 3 tiras de lasaña una al lado de otra sobre la salsa y esparce un poco de la mezcla de queso en el centro de cada tira. Agrega otra capa de salsa sobre esta capa, usando la parte inferior del cucharón o la espátula de goma para extenderla uniformemente.
2. Luego, coloca otra capa de tiras de lasaña en forma transversal sobre la primera capa. Corta los extremos de las tiras que sobresalgan del molde. Puedes reutilizar los trozos sobrantes de esta capa. Nuevamente, extiende la mezcla de queso por el centro de las tiras y cubre con una fina capa de salsa. Extiéndela con la espátula para asegurarte de que todas las capas estén uniformes.
3. Sigue alternando capas de tiras cortas y largas de lasaña hasta llegar casi al borde superior del molde. Yo siempre trato de terminar con una capa de tiras largas, cubriendo la pasta con queso y salsa, y luego espolvoreando la mozzarella restante sobre la parte superior. También puedes rociar un poquito de orégano seco o de albahaca.
4. Cubre la lasaña con papel de aluminio. Cocínala durante 40 minutos a 190 °C (375 °F) o hasta que la salsa burbujee por encima.
5. Deja reposar de 10 a 15 minutos.