



Consejo del chef

Esta receta no puede ser más sencilla y es perfecta para cocinar en familia con los más pequeños de la casa. Y sienta de maravilla si además, disfrutáis de este desayuno con la película de Mulán de fondo.

Raciones para 1

1/2
cebolla
1
diente de ajo
200 g
carne picada de ternera
400 g
tomate triturado natural
1
hoja laurel
1/2 cucharadita
orégano seco
1/2 cucharadita
tomillo seco
50 ml
vino blanco
500 ml
caldo de pollo o verduras
6
láminas lasaña
2 cucharadas
queso parmesano rallado (opcional)

sal

pimienta negra molida

aceite de oliva virgen extra

- 1 Pelamos y picamos finamente la cebolla y el diente de ajo.
- 2 Calentamos un poco de aceite de oliva virgen extra en una cazuela y pochamos con una pizca de sal durante 5-10 minutos a fuego suave.
- 3 Mientras tanto, salpimentamos la carne. Tomamos pequeñas porciones y hacemos bolitas. Incorporamos a la cazuela, subimos un poco el fuego y doramos.
- 4 Añadimos el tomate, el laurel, el orégano y el tomillo. Cocemos un par de minutos antes de añadir el vino. Cuando se evapore el alcohol añadimos el caldo, llevamos a ebullición y cocemos 20 minutos.
- 5 Rompemos las placas de lasaña en piezas pequeñas y las añadimos a la cazuela. Cocemos 10 minutos o el tiempo que indique el paquete de la pasta.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/sopa-de-lasana/>

