Sopa de lasaña



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/