



HELLO
FRESH

Lasaña con carne picada de cerdo y ricotta italiana

con sofrito de puerro y cebolla

Familia

Preparation time : 40 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/lasana-con-carne-picada-de-cerdo-y-ricotta-italiana-243>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Tapa, Espátula, Fuente para el horno, Sartén grande

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Cebolla (unidad(es))	1	2	3
Puerro (unidad(es))	1	2	3
Carne de cerdo picada (gramo(s))	250	500	750
Passata de tomate (gramo(s))	210	420	630
Placas de lasaña fresca (paquete)	1	2	3
Ricotta italiana (gramo(s))	250	500	750
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Ajo (unidad(es))	1	2	3
Orégano (cucharadita(s))	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

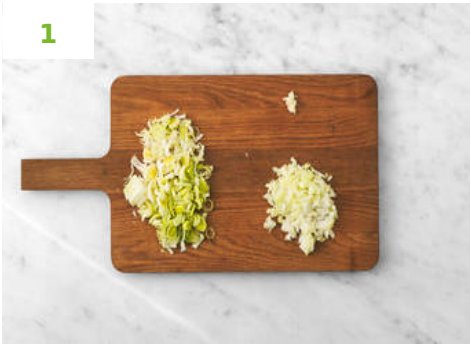
Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	3861 kJ
Valor energético (kcal)	923 kcal
Grasas	55.3 g
de las cuales saturadas	20.6 g
Carbohidratos	88.5 g
de los cuales azúcares	17.5 g
Fibra	4.2 g
Proteínas	45.1 g
Sodio	2.3 mg

Allergens

Leche, Soja, Puede contener trazas de alérgenos, Sulfitos, Gluten, Trigo, Huevo, Mostaza

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 220°C.
- Pela la **cebolla** y córtala en daditos pequeños.
- Retira las raíces y el extremo verde del **puerro** y deséchalos. Córtalo por la mitad a lo largo, luego, corta en medias lunas finas.
- Pela y pica finamente el **ajo**.



Verduras al fuego

- En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min.
- Agrega el **puerro** y la **cebolla**, **salpimienta** y cocina 5-6 min más, removiendo ocasionalmente, hasta que se ablande.



Añade la carne

- En la sartén, agrega la **carne picada** y cocina a fuego medio-alto 3-4 min más, desmenuzando con una espátula, hasta que se dore uniformemente. **Salpimienta** al gusto.
- Añade la **passata de tomate** y cocina con la sartén tapada 4-5 min, hasta que la salsa se reduzca.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Da forma a la lasaña

- En la base de una fuente de horno, de tamaño similar a las placas de lasaña, extiende un chorrito de **aceite**.
- Cubre con una **placa de lasaña** y cubre con la **carne picada** con **salsa de tomate**. Añade encima una capa de **ricotta**. Cubre con otra **placa de lasaña**.
- Repite el proceso hasta acabar con las **placas de lasaña** y el relleno de **carne** y **salsa**, acaba con una capa de **ricotta**.



¡Esto se calienta!

- Cubre la última capa de la **lasaña** con el **orégano**.
- Hornea a media altura 12-15 min o hasta que las **placas de lasaña** queden cocinadas.



¡A la mesa!

- Cuando la **lasaña** esté lista, coloca la fuente de horno en la mesa.
- Sirve porciones de **lasaña** en platos.

Enjoy your meal!