El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Lasaña mexicana

20min 4 raciones 1099 kcal

Ingredientes

Placas de lasaña 10 o 12	Carne picada 500g	Frijoles refritos 80g
Tomate frito casero 400g	Maíz dulce 140g	Jalapeños al gusto
2 cebollas	2 dientes de ajo	Queso cheddar 150g
Mozzarella 150g	Crema agria casera	Nachos para el topping
Aceite de garrafón	Sal al gusto	Pimienta negra recién molida
Cayena molida, equivalente a una cucharadita		

SALSA DE YOGUR

Yogur griego natural, cinco cucharadas	Líquido de los jalapeños, una cucharadita	Jugo de limón
Tabasco, un par de gotas	Tajín, un poquito	

Elaboración

1. Cortar dos cebollas
2. Pelar y picar bien dos dientes de ajo
3. En una sartén, echar un buen chorro de aceite
4. Antes de que la cebolla se poche del todo, añadir 700 g de carne picada
5. Echar sal al gusto, pimienta negra recién molida y el equivalente a una cucharadita de cayena molida
6. Cuando la carne esté bien cocinada, añadir 250 g de tomate frito o natural

7. Cuando el tomate se haya espesado un poco, añadir 140 g de maíz dulce
8. Añadir una buena cucharada de frijoles refritos
9. En una fuente apta para horno, cocer una de las placas de lasaña y colocar capa por capa
10. Añadir 150 g de queso mozzarella y 150 g de queso cheddar y llevar directamente al horno a 180 grados durante 20 minutos
11. Sacar del horno con un guante
12. Romper unos cuantos totopos o nachos y colocarlos por encima
13. Colocar los jalapeños por encima, poco a poco
14. Servir en un plato para la presentación y poner por encima una cucharada de la salsa de yogur

SALSA DE YOGUR

15. Mezclar cinco cucharadas de yogur griego natural, una cucharadita del líquido de los jalapeños, jugo de limón, un par de gotas de tabasco y un poquito de tajín

POR RACIÓN	**56 g** Proteínas	**62 g** Grasas	**78 g** Hidratos	**7,4 g** Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu