

Receta de Lasaña De Atún En Pan De Molde

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo esta fácil y rica receta de lasaña que podéis preparar en cualquier momento, resulta un plato exquisito y seguro que gusta a toda la familia.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza (seis u ocho rebanadas)
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Tomate frito (dos brik pequeños)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Queso rallado
- Leche entera o semi
- Cebolla (una pequeña)
- Harina

Modo de Preparación

1. En un bol o fuente echar el tomate frito, el atún y los huevos troceaditos y mezclarlo todo bien
 2. En una fuente especial para horno, poner dos rebanadas de pan de molde, extender una capa de la mezcla de tomate
 3. Poner otras dos rebanadas de pan y volver a extender otra capa de la mezcla
 4. Repetir esta operación hasta terminar la mezcla de tomate y atún y terminar con pan
 5. Preparar una bechamel clarita, con un poco de aceite de oliva en una sartén, refreír la cebolla bien picadita y cuando esté pochadita, añadir unas cucharadas de harina y después ir añadiendo leche y remover hasta que espese a vuestro gusto y echar un poco de sal (si quedara con grumos pasar la batidora)
 6. Volcar la bechamel caliente sobre la lasaña preparada y espolvorear con queso rallado
 7. Meter al horno a gratinar hasta que el queso esté bien dorado y.....buen provecho!!!
-