



Lasaña de pollo y espinacas

RACIONES: 6 personas

DIFICULTAD: Difícil

FUNCIONES: Manual,  Bechamel

NIVEL PICANTE: No picante

Ingredientes

Ingredientes 1

80g de mantequilla

Ingredientes 2

80g de harina

1 diente de ajo chafado

Ingredientes 3

900ml de leche

Una pizca de sal

300g de espinacas frescas troceadas

Ingredientes 4

50ml de aceite

800g de pechuga de pollo

2 dientes de ajo

200g de cebolla

250g de tomate frito

Ingredientes 5

100g de salsa de tomate

24 placas de lasaña fácil precocida

80g de queso rallado

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 51 mins

TIEMPO TOTAL: 61 mins

ACCESORIOS:   Corte fino

Preparación

Antes de empezar

Coloca el disco de corte fino en el Direct Prep. Selecciona la función Salsas y el programa bechamel, presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover. Pon las placas de lasaña en agua tibia.

Paso 1

Introduce la mantequilla de INGREDIENTES 1 en el recipiente, coloca la tapa sobre el recipiente y presiona el botón START.

Paso 2

Introduce la harina y el ajo de INGREDIENTES 2 en el recipiente y presiona el botón START.

Paso 3

Introduce la leche y sal de INGREDIENTES 3 y presiona START. A los 8 minutos, abre la tapa y retira la mitad de bechamel en un bol; introduce las espinacas en el recipiente encima del resto de bechamel, presiona el botón START y deja acabar el programa.

Paso 4

Ajusta la temperatura a 120°C, el tiempo a 15 minutos, la velocidad a 4 y presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover. Coloca el Direct Prep en la posición 1 y corta el ajo y la cebolla de INGREDIENTES 4 dentro del recipiente. Presiona START. Cuando pasen 2 minutos, introduce el pollo en el recipiente y el tomate frito.

Paso 5

Precalienta el horno a 190°C. Prepara una bandeja y coloca una capa de salsa de tomate, continúa con una capa de placas de lasaña, una capa de bechamel de espinacas, capa de placas, capa de pollo con tomate, placas, etc.