



## Lasaña cremosa con rúcula

4 personas



Tiempo:



Preparación:  
5 Mins



Tiempo de cocción:  
25 Mins

### Ingredientes:

- 1 paquete de pasta fresca para lasaña
- 1 litro de salsa bechamel
- 1 ramo de rúcula listo para comer
- 400g de queso ahumado
- 200g de queso rallado
- 1 pizca de nuez moscada
- Sal al gusto

### Método:

#### Fase 1: Preparación

1. Coloca la cuchilla al bol. 
2. Añade el queso ahumado al bol en trozos y pica durante 5 segundos pulsando el botón de triturar. 



### Método:

3. En un bol aparte, añade la rúcula a la salsa bechamel y mezcla uniformemente.
4. Esparce una cucharada de salsa por el fondo de una cacerola honda. Añade una capa de pasta de lasaña, una capa de salsa bechamel, agrega el queso ahumado, espolvorea 2 cucharadas de queso parmesano y continúa hasta que se agoten las capas. Finaliza con una capa de pasta, una capa de salsa y parmesano.
5. Hornea a 180 grados durante 25 minutos hasta que se dore.
6. Sirve.