

## MI LASAGNA FAVORITA ✓

### Ingredientes

- 1½ libra de carne molida (si no consigues el puerco,
- 1½ libra de puerco molido la haces toda de carne)
- 1 taza de pan molido (8 onzas)
- 2 a 3 huevos batidos
- 1 paquete de spaguetty sauce. (con las pastas de tomate que pide)
- salsa china, salsa inglesa, ajos, cebollas, ajíes, recado verde.
- 1 lata de salsa de tomate Estilo Panameño
- 2 paquetes de pasta de lasagna. Queso parmesano mantequilla o margarina.

### Salsa del Spaguetty ✓

Condimenta tus carnes molidas, con el pan molido, cebolla, ajíes, recadeo verde, salsa china, salsa inglesa, huevos, etc. Ponlos en una paila a sofreir con un poquito de aceite. Ahora le añades el paquete de spaguetty sauce (con los ingredientes que piden, que son pasta de tomate y agua, fíjate en las proporciones. Y déjalo cocinar hasta que las carnes estén cocidas. Debe quedar con algo de salsa, no mucha. Aparte procedes a hacer la crema de queso con que vas a cubrir la lasagna y que es lo más importante de éste plato. Las proporciones tienen que ser exactas. La salsa de queso se hace así:

### Salsa de Queso

En ¼ de mantequilla, a la que le has agregado un poquito de aceite (para que no se te quemé o cambie el sabor de la misma), fries una cebolla picada. Ahora diluyes 6 cucharadas

de harina en 16 onzas de leche evaporada, agrégale 2 yemas de huevo (bátelos antes de agregarlos), un poquito de sal, 3/4 taza de queso parmesano. Cocina esto a fuego lento, revolviéndolo todo el tiempo hasta que esté espeso, más o menos te toma unos 10 minutos.

Nota: Revuelve esta salsa con cuchara de palo.  
Si se te empelota tienes que colarla.

En el Pirex pones primero pasta de lasagna, luego la carne molida con su salsa y por último lo cubres con la salsa de queso. Hornear a 350° por 30 minutos.

Nota: Si la quieres más sabrosa después de la 1a. Capa lasagna-carne la cubres con queso, puede ser mozzarella, queso de cabra, o del país.