

LASAGNA DE QUESOS

Al hacer esta Lasagna, debes usar por lo menos tres (3) clases de quesos diferentes. Por consiguiente, escoge los que más te gusten, pero a mi parecer debes usar siempre el Cheddar, pues es de los que mejor sabor da.

Esta Lasagna no está supuesta a que se le ponga ninguna clase de carnes, pero cuando yo la hago, siempre compro una libra de lomo de cerdo cocido, o cualquier carne fría que me guste.

Quesos que derriten

Gouda	-	Enmental
Provologna	-	Cabra
Cheddar	-	Mozarella
Havarty	-	Queso del país

Ingredientes (para una bandeja grande, alcanza como para 16 a 18 personas)

- 2 cajas grandes de pasta de lasagna
- 2 ó 3 huevos - hojas de laurel
- 2/4 de mantequilla - 1 cebolla grande en pedacitos
- 8 onzas de leche crema - harina (6 cucharadas)
- ¼ libra más o menos de cada queso escogido (son tres)

Procedimiento

Llena una olla grande de agua, le pones hojas de laurel, un poquito de aceite y sal al gusto, y la pones a hervir. Cuando está hirviendo le echas la pasta de lasagna para que se cocine (más o menos unos 12 minutos), luego la escurres en el colador. No lavas esta pasta cocida.

En un pyrex, colocas una capa de lasagna, encima le colocas una clase de queso, y pedacitos de mantequilla, sigues con la segunda capa, y encima le colocas otra clase de queso diferente y pedacitos de mantequilla (si comprastes carne fría, se la pones ahora). Sigue con otra capa de lasagna, queso y ahora la cubres con la crema blanca que a continuación te escribo.

Procedimiento para la Crema Blanca

En una paila, echas una cucharada de aceite y luego $\frac{1}{4}$ de mantequilla, espera que se derrita la mantequilla. Ahora cocina la cebolla partida en pedacitos, hasta que la veas como transparente, agrégale la harina (la que antes has diluido en una taza de agua mezclada con otra taza de leche crema, revuelve constantemente con una cuchara de palo, cuando creas que ya esta cocida la harina, la pruebas, no te olvides de la sal, ahora agrégale los huevos batidos, NO DEJES DE REVOLVER CONSTANTEMENTE, para que no se empelote. Por precaución ten una vasija con agua cerca, para que le agregues si se te está engruesando muy pronto. La mecha debe ser medianamente baja. Hornee a 350° como por 45 minutos (para que se derritan los quesos).

Nota: Por supuesto si has usado pyrex de vidrio, debes sacarlo de la nevera temprano, para que esté a la temperatura del tiempo antes de hornearlo, pues si no haces esto se quiebra el pyrex y pierdes tu lasagna. Lo mismo para fregar el pyrex, no debe estar caliente, sino a la temperatura del tiempo.