

## CUPCAKES DE LASAÑA



### Ingredientes

- ✓ 12 placas de canelones precocidas
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 400 gr. de carne picada de cerdo
- ✓ 400 gr. de tomate frito Starlux
- ✓ Orégano
- ✓ 200 ml bechamel
- ✓ Queso rallado
- ✓ Aceite de Oliva Sumum La Masía

### Preparación

- Paso 1** En un bol con agua caliente, dejamos reposar las placas de canelones el tiempo que indique el fabricante.
- Paso 2** En una sartén con Aceite de Oliva Sumum La Masía, pochamos la cebolla y el ajo. Agregamos la carne picada y sal y cocinamos. Cuando la carne esté casi hecha, añadimos tomate frito Starlux y removemos. Reservamos.
- Paso 3** Pincelamos con aceite un molde para cupcakes y montamos la receta colocando una placa de canelones, una cucharada de carne, una cucharada de bechamel y queso rallado. Repetimos, terminando con orégano. Horneamos 15 minutos a 180°.

Notas: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

