

Lasaña de albóndigas sin horno



Ingredientes

1. 500 ml de salsa marinara
2. 450 g de albóndigas
3. 8 fideos de lasaña cortados en trozos grandes
4. 250 g de requesón
5. 2,5 tazas (600 ml) de queso rallado
6. 2-3 tazas de caldo de pollo

Preparación

1. Pon la salsa marinara, las albóndigas, el caldo de pollo y la lasaña en una olla profunda y deja que hierva.
2. Cubre con el requesón y 1/3 del queso rallado. Agrega la albahaca.
3. Tapa y cocina a fuego medio durante 15-20 minutos.
4. Agrega el resto del queso y cocina a fuego lento durante 5 minutos más.

Versión de Medellín

Cuando busqué los ingredientes para la receta anterior en Medellín, no encontré ni salsa marinara ni requesón, así que modifiqué la receta a la que aparece a continuación.

Ingredientes

1. 500 ml de salsa boloñesa
2. 450 g de albóndigas
3. 8 fideos de lasaña partidos en trozos grandes
4. 250 g de queso crema
5. 2.5 tazas (600 ml) de queso rallado
6. 1.5 tazas de caldo de pollo
7. Especias italianas.

Preparación

1. Pon la salsa boloñesa, las albóndigas, el caldo de pollo y la lasaña en una sartén honda. Agrega sal, pimienta y especias italianas. Lleva a ebullición.
2. Cubre con queso crema y 1/3 del queso rallado.
3. Cocine a fuego lento, tapado, durante 15 a 20 minutos.
4. Agregue el resto del queso y cocine a fuego lento durante 5 minutos más.