

Enrollados de Lasaa Integral de Espinacas (o Cazuela)

Cook time: 25 minutes

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Pasta de lasaña integral (o cualquier otro tipo de fideos pasta integral pequeña)	1400 g	50 fideos
Queso Ricotta, semidescremado	1 1/2 lb	
Espinaca congelada, (descongelada)	3 1/4 lb	
Aceite de oliva, extra-virgen	1 tza	



Directions

1. Cocine la pasta de lasaña (o cualquier otra pasta integral*) en agua hirviendo alrededor de 10 minutos o hasta que esté "al dente" o en su punto (asegúrese que no se cocinen de más ya que luego serán horneadas). Escorra y enjuague con agua helada. Separe las láminas de lasaña para que no se peguen, déjelo a un lado.
2. En una olla, caliente el aceite de oliva y sofría la cebolla a fuego medio por 5 minutos o hasta que esté transparente.

3. Añada el ajo y caliente por 2 minutos adicionales.
4. Agregue la espinaca y sofría hasta que esté tibia. Sazone con sal y pimienta.
5. Extienda las láminas de lasaña sobre una superficie de trabajo. Unte una capa fina de queso ricota sobre cada lámina. Divida la mezcla de espinaca entre cada lámina y colóquela encima del queso.
6. Enrolle cada lasaña firmemente. En una media-bandeja de hotel, sirva con un cucharón suficiente salsa de tomate para cubrir ligeramente el fondo del recipiente. Coloque los enrollados de lasaña en la bandeja, pueden quedar uno junto al otro.
7. Coloque encima el remanente de la salsa de tomate y queso mozzarella o parmesano y hornee a 350° F en el horno hasta que estén calientes, aproximadamente 20-25 minutos.

Notes

Consejos para servir:

Como alternativa para la preparación de una cazuela: siga los pasos 1-4, luego en lugar de preparar los enrollados de lasaña, simplemente doble la mezcla de espinaca, pasta cocida y el ricota uniformemente y colóquelo en una bandeja de hotel (2 o 4"). Coloque encima la salsa y espolvoree el queso. Hornee según las instrucciones.