



## Lasaña de Tortilla y Espinacas

Un clásico de la pasta italiana de rápida preparación y adecuado también para niños . El tocino se puede utilizar en lugar de panceta.



 70 Tiempo

 8 Porciones

**Ingredientes**

**Preparación**

- 1 lata (24 oz) de **Salsa para Spaghetti Garlic & Herb Del Monte® (Pasta Sauce Garlic & Herb Del Monte®)**
- 1 lata (13.5 oz) **Espinacas Picadas Del Monte® (Chopped Spinach Del Monte®)**, escurridas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de tomillo fresco picado
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de queso ricotta
- 12 tortillas de harina blanca o integral
- 2 tazas de pollo cocido mechado/deshilachado
- 3 tazas de queso mozzarella rayado

- Precaliente el horno a 375°F.
- En una olla mediana, a fuego alto, caliente el aceite y agregue el tomillo. Deje cocinar por 2 minutos. Agregue el pollo mechado/deshilachado, la salsa de spaghetti y el caldo de pollo. Cocine destapado a fuego medio, de 5 a 10 minutos, hasta que espese.
- Mezcle el queso ricotta y las espinacas en un recipiente.
- En una bandeja para hornear, coloque una capa ligera de la salsa. Coloque una cama de tortillas sobre la salsa. Luego, sobre las tortillas, unte un poco de la mezcla del queso ricotta con las espinacas. Agregue una cama de pollo con la salsa y luego, una cama de queso mozzarella. Repita el proceso hasta cubrir toda la bandeja, dejando una cama de tortillas en la parte superior. Bañe con un poco de la salsa y corone con el queso mozzarella rayado.
- Tape y cocine en el horno por 25 minutos. Destape y deje cocinar de 5 a 10 minutos adicionales o hasta que el queso se haya derretido.