



● V108



## Lasañas caseras con carne de res y cerdo



45'-80'

TIEMPO DE COCCIÓN



2,5kg ?

2 BANDEJAS POR CARTÓN

### Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevo, agua, sal.

### Ingredientes de la salsa

Pulpa de tomate, carne de vacuno 24%, carne de cerdo 23%, verduras en proporciones variables (apio, zanahorias, cebolla), doble concentrado de tomate, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, vino, sal, romero, pimienta. Parmigiano Reggiano rallado para rematar el plato.

### Ingredientes de la bechamel

Leche integral, harina de trigo blando, mantequilla, sal.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kcal 119 – Valor energético kJ 500  
– Proteínas g 4,2 – Los hidratos de carbono g 7,9 de los cuales azúcares g 2,8 – Grasas g 7,6 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,9 – Fibras g 1,3  
– Sodio g 0,33 – Sal g 0,83

### Preparación

Horno tradicional (180°C): **1 h 20 min** envase cerrado y ultracongelado

Horno ventilado (180°C): **45 min** envase cerrado y ultracongelado

### Ficha de datos

%

17

PORCENTAJE DE PASTA

%

83

PORCENTAJE DE SALSA

