

## FIESTA BLACK BEAN LASAGNA (LASAÑA DE FRIJOLES NEGROS)

### INGREDIENTS

- 3 latas de 425 grs de frijoles negros o 450 grs de frijoles negros, cocidos.
- 1 ½ tazas de líquido de la cocción de los frijoles negros
- 1/2 taza de cebolla picada
- 2 cucharaditas de ajo prensado o picado (4 dientes)
- 1 frasco de 900 grs de salsa para espaguetis (3 ½ tazas)
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de albahaca
- 550 grs de queso ricotta (2 tazas)
- ½ taza de queso parmesano rallado
- 1 cucharadita de perejil seco (1 cucharada de perejil fresco)
- 3 tazas de queso mozzarella rallado
- 225 grs de hojas láminas de lasaña (1/2 caja)



### INSTRUCCIONES

- Precalentar el horno a 190°C.
- Saltee la cebolla y el ajo en una cucharadita de aceite.
- Reservar el líquido de los frijoles negros, escurrir y enjuagar los frijoles negros con agua.
- En un tazón grande, combine los frijoles negros, el líquido, la cebolla, la salsa de espagueti, el orégano y la albahaca.
- En un tazón pequeño, combinar el ricotta, 1/4 de taza de queso parmesano y el perejil.
- Engrasar los lados de una bandeja para hornear.
- Comprobar la forma de acomodo de las láminas de lasaña. Retírelas de la bandeja.
- Esparcir 1/3 de la salsa de frijoles en el fondo de la sartén.
- Con una espátula o un cuchillo de mesa, esparcir la mitad de la mezcla de ricotta sobre la mitad de los trozos de lasaña sin cocer y colocarla sobre la salsa en la bandeja de hornear, espaciando los trozos uniformemente.
- Esparcir la mitad del queso mozzarella sobre la capa de pasta ricotta.
- Repita la colocación de las capas: 1/3 de salsa, pasta ricotta, queso mozzarella, terminando con la última 1/3 de salsa encima.
- Cubrir con papel de aluminio. Hornear 1 hora.
- Destapar. Espolvorea 1/4 de taza de queso parmesano rallado encima y déjalo reposar 10 minutos antes de servir.
- Cortar en cuadrados. Servir con ensalada y pan de ajo.