

## Mexican Lasagna (LASAÑA MEXICANA)

### INGREDIENTES

- Lata #10 (3 cuartos) de frijoles pintos o negros, enjuagados, drenados
- 8 libras de carne molida magra de res o pavo, cocida y bien escurrida.
- 1/3 taza de hojas de orégano seco
- 1/4 de taza de comino molido
- 1/4 de taza de ajo en polvo
- 48 (2-1/2 a 3 libras) fideos lasaña, sin cocer
- 3 libras (12 tazas) de queso Cheddar o Monterey Jack reducido en grasas o normal, rallado
- 2 cuartos de salsa
- 2 cuartos de galón de agua



### INSTRUCCIONES

- Procesa los frijoles en el procesador de alimentos hasta que estén suaves. Combina puré de frijoles, carne molida, orégano, comino y ajo en polvo.
- Disponga 8 fideos para lasaña en el fondo de la bandeja de vapor. Esparcir 1/4 de la mezcla de frijoles sobre los fideos; espolvorear con 2 tazas de queso.
- Repita las capas, usando 8 fideos para lasaña y 1/4 de la mezcla de frijoles y 2 tazas de queso; cubra con los 8 fideos para lasaña restantes. Repita con la segunda bandeja para cocinar al vapor, usando los fideos restantes, la mezcla de frijoles y el queso.
- Mezclar la salsa y el agua; verter la mitad sobre cada bandeja de lasaña. Hornee, cubierto con papel de aluminio, a 350° F hasta que la lasaña esté caliente y la pasta esté tierna, aproximadamente una hora y media. Destape y espolvoree cada cacerola con las 2 tazas de queso restantes; hornee hasta que se derrita, de 5 a 10 minutos más. Cortar en cuadrados para servir.