**Lasagna**

Ingredientes

Chuño

Agua 150 cc

Fécula de mandioca 3 cdas

* Masa

Almidón de maíz 180 g

Fécula de mandioca 180 g

Leche en polvo 100 g

Sal c/n

Aceite 5 cdas

Huevo 1

Agua c/n

* Relleno

Salsa c/n

Queso rallado c/n

Puré de calabaza 500 g

Ricota 500 g

Queso cremoso 250 g

Jamón cocido 100 g

Armado

Procedimiento

***1. Chuño*** Colocar el agua fría con la fécula de mandioca en un recipiente y disolver.

* Luego, llevar al fuego revolviendo constantemente hasta que se forme un chicle firme y transparente.
* ***2. Masa*** Colocar los ingredientes secos, agregar el chuño tibio, el aceite y el huevo. Amasar muy bien hasta lograr una masa tierna y algo elástica.
Dejar reposar unos minutos.
Estirar la masa bien fina y cortar porciones.
* Luego, hervir esas porciones de masa unos minutos para tiernizar.
* ***3. Relleno*** Colocar una capa de masa previamente cocida y sobre ésta esparcir salsa y espolvorear queso rallado. Luego, colocar otra capa de masa.
Agregar puré de calabaza, más queso rallado y otra capa de masa.
Incorporar la ricota, otra capa de masa y, por último, el queso cremoso y el jamón. Presionar levemente las capas.
* ***4. Armado*** Colocar en una asadera con agua y llevar a horno unos minutos para que se termine la cocción