

LASAGNA DE CONCHAS

PARA 8 PERSONAS

8 conchas de pasta extra grandes para rellenar

1 cucharadita de sal

$\frac{3}{4}$ de taza de salsa de jitomate

6 Cucharadas de queso mozzarella, rallado

6 Cucharadas de queso Parmesano, rallado

Sal y pimienta al gusto

Poner a hervir agua en una olla mediana. Cuando el agua esté hirviendo, agregar la sal y las conchas de pasta. Cocinarse hasta que la pasta esté suave. Poner en una coladera a que el agua se escurra y las conchas se enfríen.

En una olla chica poner a calentar la salsa de jitomate. Quitar de la lumbre y agregar los quesos mozzarella y Parmesano rallados. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

Rellenar las conchas de pasta con la mezcla de salsa y queso. Ponerse en un molde aceitado de 9 x 9 pulgadas. Meter al horno a 350° F hasta que el queso se derrita y las conchas de pasta estén calientes. Servirlas.

Opcional Se puede agregar 1/2 libra de carne o pavo molido a la receta. En ese caso, cocinar la carne en un sartén pequeño hasta que quede bien cocido y agregarla a la salsa de jitomate antes que el queso.