



## RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Lasagna de chorizo



Para cenar



16 junio, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

### Lasagna de chorizo

Para una lasagna de otro nivel, incorpora como ingrediente principal al Chorizo Santarrosano y su increíble sabor a especias. ¡Delítate con el resultado!

80 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

### Ingredientes

#### Base de chorizo y tomates cremosos

- 2 unidades de [Chorizo Santarrosano](#)
- 100g de cebolla morada
- 6g de ajo
- 20g de aceite de oliva
- 400g de tomate chonto licuado
- 50g de pasta de tomate
- 30g de azúcar blanca

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 20g de queso parmesano
- 4 unidades de mini croissants

## Preparación

### Base de chorizo y tomates cremosos

1. Pique el [chorizo santarrosano](#) y dórelo en la mitad del aceite. Triture en un procesador y reserve.
2. En la misma olla, dore la cebolla y el ajo en el resto del aceite, adicione el tomate junto con la pasta y deje hervir.
3. Licue la albahaca y el azúcar.
4. Devuelva a la olla y agregue el chorizo molido con la crema, sazone con sal y pimienta y hierva de nuevo. Reserve en refrigeración (también se puede congelar).

### Para armar la lasagna

1. Unte un molde para lasaña con aceite de oliva y ponga la primera capa de hoja de lasaña. Dependiendo del molde, se podría considerar cortarlo basado en la forma de este.
2. Agregue un poco de queso y un poco de mezcla de tomate y [chorizo santarrosano](#).
3. Repita el proceso dos veces más y finalice con una hoja de lasagna.
4. Adicione un poco de quesillo y queso parmesano encima y hornee por 25 / 30 minutos a 380 f / 190 c o hasta que dore y esté cocida.
5. Acompañe con los croissant calientes.

## Tip

El Chorizo Santarrosano es un producto que recoge lo mejor del chorizo del eje cafetero. A base de cerdo y con especias para completar los sabores de Colombia.

**Esta preparación de lasagna es ideal para acompañarla con una receta dulce, haz clic en [postres fáciles](#) para aprender más.**

## Productos relacionados



**COMPRAR PRODUCTOS** ▾

[Chorizo Santarrosano](#)

**También te puede gustar**

diciembre, 2019

**Lasagna con chorizo tipo antarrosano Zenú**

Los nuevos sabores son para comer con los que mas quieres...

[Conoce más](#) →

16 junio, 2021

**Burritos de desayuno**

Sigue el paso a paso de esta receta para preparar burrito...

[Conoce más](#) →

20 agosto, 2019

**Mini Sándwich de chorizo español**

Una receta tan fácil de disfrutar como de preparar, con l...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >**Productos**

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

**Recetas**

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

**Curiosidades**

- Entérate

**Nosotros**

- Somos Zenú

**Contacto**

- Contáctenos

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾