



RECETA

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Lasaña de atún



Atún con todo



2 marzo, 2022

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

Lasaña de atún

Esta lasaña de atún se convertirá en tu nueva favorita, perfecta para compartir en un almuerzo familiar y disfrutar de la sazón del hogar que tanto nos encanta.

60 min.

3 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

Pasta para lasaña de atún

- 2 Latas de [lomos de atún](#)
- 3/4 Taza de [champiñones Zenú](#)
- 4 Tajadas [tocineta Zenú](#) previamente cocinada
- 1/2 Taza de cebolla blanca finamente picada
- 1/2 Taza de tomate rojo picado
- 1 Cdita de tomillo fresco
- 2 Tazas de salsa bechamel

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 2 Tazas de leche
- 2 Cdas de harina de trigo
- 2 Cdas mantequilla
- 1 Cubo de caldo de gallina

Preparación

Cocina la pasta para lasaña

En una sartén con un poco de aceite sofríe la cebolla hasta que este transparente, adiciona el tomate, los champiñones, el tomillo y el atún.

PARA LA SALSA BECHAMEL

Derrite la mantequilla, adiciona la harina y el cubo de gallina, cocina hasta que se mezcle bien, vierte la leche y cocina hasta que hierva. Engrasa un molde, pon pasta de lasaña, luego atún, salsa bechamel, queso mozzarella, atún, salsa blanca, queso mozzarella, pasta de lasaña, salsa bechamel y espolvorea con queso parmesano.

Lleva al horno a 350 o 160 hasta que dore.

Acompaña con ensalada verde.

Tip

Para acompañar esta lasaña de atún puedes tostar un pan y acompañarlo con un poco de mantequilla. ¡Más que delicioso!

Productos relacionados



[Lomos De Atún En Agua](#)



**CHAMPIÑONES
TAJADOS**
460g

[Champiñones Tajados Zenú](#)



[Tocineta Ahumada Zenú](#)

COMPRAR PRODUCTOS ▾

También te puede gustar

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



marzo, 2022

Arroz con Atún Zenú

Una preparación llena de sabores que te va a llenar de fe...

[Conoce más](#) →



30 marzo, 2022

Dip de Atún

Conquista cualquier paladar con esta receta perfectamente...

[Conoce más](#) →



10 septiembre, 2020

Pastel de atún

Disfruta lo mejor del atún en una de sus versiones más de...

[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

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



COMPRAR PRODUCTOS ▾