

# Lasagna fría



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 1

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/lasagna-fria>

## Preparación

Preparar las láminas de lasaña siguiendo las instrucciones del paquete. Colocar una lámina de lasaña, poner el queso, el huevo, la palta, el atún y el tomate y cubrir con otra lámina. Repetir la operación, y terminar con una lámina. Se puede adornar con queso y palta, y espolvorear con pimienta negra, rosa y verde recién molida. Disfrute! Fuente: <http://www.tengounhornoysescomousarlo.com/>

## Ingredientes

- 3 hoja/s Lasagna precocida
- 1/2 Palta
- 1 Huevo duro
- 1 poco Queso mantecoso
- 1 poco Atún al natural
- 1 Tomate maduro en rodajas

## Categorías

Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Plato Principal

