



MEGA WRAP

Ingredientes



Prepáralo con
Tortillinas Wraps

1 paquete de Tortillinas Wraps
1 taza de carne molida
2 tomates
1/2 taza de pasta de tomate
1 zanahoria
1 ramita de apio

10 tajadas de queso mozzarella
1/2 taza de queso amarillo rallado
6 láminas de pasta para lasaña
1/2 taza de queso parmesano
1 taza de queso crema
1 taza de salsa bechamel

Preparación

Paso 1:

Corta finamente el apio, la zanahoria, licúa los tomates y reserva.

Paso 2:

En una sartén, pon los vegetales cocina por cinco minutos y agrega la carne molida con un poco de sal y de pimenta cocina por diez minutos más.

Paso 3:

Agrega los tomates y la pasta.

Paso 4:

Cocina por 15 minutos más y reserva hasta enfriar.

Paso 5:

Mezcla un poco de agua con harina para pegar tus Tortillinas, sobreponiendo cinco de ellas, tres en la parte inferior y dos en la superior.

Paso 6:

En el centro de las Tortillinas, esparce el queso crema, sigue con la carne y las tajadas de queso, continua con el queso amarillo y las láminas de pasta, un poco más de la carne y los quesos.

Paso 7:

Enrolla tus wraps y cubre con la bechamel y el queso parmesano.

Paso 8:

Hornea por 15 minutos a 180° C; y sirve.