

## Algoritmo para preparar lasaña (lasagna)

Inicio

1. Adquirir todos los ingredientes
2. Ponerle un litro de agua a la olla
3. Agregarle sal a la olla
4. Poner la olla en la estufa
5. Encender la estufa
6. Esperar a que el agua este en el punto de ebullición
7. Introducir la pasta en agua
8. Esperar cocción (3 mins aprox)
9. En otra olla sofreír la carne en aceite con los ingredientes: pimienta, ajo, sal, cebolla, tomillo y laurel.
10. Luego de estar sofrita, mezclar con salsa de tomate
11. Se procede a seleccionar un molde, que se apropiado.
12. Engrasar el molde
13. Iniciar un ciclo
  - a. Colocar una capa de pasta
  - b. Colocar una capa de salsa sobre la capa de pasta
  - c. Y luego una capa de queso
14. Repetir la operación, cuantas veces sea necesaria según el molde
15. Precalentar el horno (5 mins a 280 °C)
16. Ingresar la lasaña al horno
17. Hornear por 30 minutos a 180°C
18. Sacar la lasaña
19. Emplatar
20. Disfrutar

Fin