[Leer en español](http://recipe.univision.com/receta/pastas/13469/?locale=Sp) |Read in English

**Lasaña con Pollo y Crema Agria** 1 | 1

Anterior

Siguiente

Cerrar

* 

Lasaña con Pollo y Crema Agria

Cerrar



Haz un viaje a Italia sin tener que comprar un pasaje de avión. Con esta receta para preparar una lasaña de pollo te podrás sentir como en Venecia o Roma en menos de una hora.

[](http://recipe.univision.com/receta/pastas/13469/blasanab-con-pollo-y-crema-agria?locale=Sp#photogallery_1)

**Ingredientes**

* **12 tiras de pasta para lasaña, sin cocer**
* **2 latas (10 3/4 oz cada una) de sopa de crema de pollo condensada**
* **1 envase (8 oz) de crema agria**
* **1/4 taza de leche**
* **1 1/4 cucharaditas de comino, molido**
* **1/2 cucharadita de ajo en polvo**
* **3 tazas de pollo cocido, cortado en cubos**
* **1 lata (4.5 oz) de chiles verdes, picados, sin escurrir**
* **8 a 10 cebollitas de cambray medianas, rebanadas (aproximadamente 1/2 taza)**
* **1/2 taza de cilantro o de perejil, fresco, picado**
* **3 tazas de mezcla de quesos estilo mexicano Cheddar-Monterey Jack, finamente picados (12 oz)**
* **1 pimiento rojo mediano, picado (1 taza)**
* **1 lata (2.25 oz) de aceitunas maduras, rebanadas, escurridas**
* **1 taza de totopos con sabor a queso, machacados**
* **Hojas de cilantro fresco, picadas o enteras adicionales, opcional**
* **Preparación**
* **1. Precalienta el horno a 350°F. Rocía con spray para cocinar el fondo y los lados de un platón de cristal para horno de 13x9 pulgadas (3 cuartos de galón). Cocina y escurre la pasta como se indica en el paquete. Mientras tanto, en un tazón grande, mezcla la sopa, la crema agria, la leche, el comino, el ajo en polvo, el pollo y los chiles.   
    
  2. Extiende una taza y cuarto de la mezcla de pollo en el platón para horno. Cubre con 4 tiras de lasaña. Extiende una taza y cuarto de la mezcla de pollo sobre las tiras de lasaña; espolvorea con las cebollas y el cilantro. Espolvorea con 1 taza de queso.   
    
  3. Cubre con 4 tiras de lasaña. Extiende una taza y cuarto de la mezcla de pollo sobre las tiras de lasaña; espolvorea con el pimiento y las aceitunas. Espolvorea con una taza de queso. Cubre con 4 tiras de lasaña; extiende el resto de la mezcla de pollo.   
    
  4. Hornea sin tapar 30 minutos; espolvorea con los totopos y la taza restante de queso. Hornea de 15 a 30 minutos más o hasta que se formen burbujas y el centro esté caliente. Espolvorea con el cilantro adicional. Deja reposar 15 minutos antes de cortar.   
    
  Consejos: Los totopos con queso añaden color y sabor, pero puedes utilizar también totopos regulares para cubrir.   
    
  Sirve tu salsa favorita sobre las porciones de lasaña para un toque de color.**