Lasagna al horno



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 200 cc
Perejil picado: A gusto
Huevos duros: 3 Unidades
Salchicha italiana cocidas: 150 g
Masa de lasagna (que no necesita precocción): 500 g
Ricotta: 250 g
Queso Parmesano Rallado: 80 g
Mozzarella: 350 g

Salsa de tomate

Ralladura de limón: 1 Unidad
Puré de tomates: 60 cc
Tomates: 1 1/2 k
Apio: 3 Ramas
Zanahorias: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Vino Blanco: 50 cc
Ajo: 3 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Salvia Fresca: 4 Hojas

Preparación de la Receta

Salsa de tomates

- Pele los tomates, corte en cuartos, retire la pulpa y corte en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pique las hojas de salvia.
- Pele y ralle las zanahorias
- Corte el *apio* en cubos chiquitos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore el *apio*, el *ajo*, la ralladura de *limón*, la *zanahoria* rallada y el puré de tomates.
- Añada el vino blanco, deje evaporar el alcohol y añada el *tomate* en cubos, las hojas de salvia, sal y pimienta.
- Deje cocinar.

Armado

- Ralle la *mozzarella*.
- Pique el *huevo* duro.
- Corte la salchicha en rueditas.
- En una fuente para horno coloque salsa de tomates en la base y coloque una capa de masa de lasagna.
- Encima coloque, la salchicha, *ricota*, la *mozzarella* y el queso rallado, el *huevo* duro, *crema* de leche, otra capa de salsa y cubra con otra capa de masa de lasagna.
- Sobre esta tapa coloque *manteca* en cubos, *perejil* picado, *huevo* duro, los quesos rallados, otra capa de *manteca* en cubos, más *perejil* picado, sal, pimienta y vierta más salsa por los costados.
- Lleve a horno a 180° durante 15 a 20 minutos hasta que se gratine la superficie.

Presentación

- Corte la lasagna en porciones.
- Sirva salsa en la base del plato y encima una porción de lasagna.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-al-horno