Lasagna bolognesa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 200g grs.
Agua: 20 cc
Aceite De Oliva: 10 cc
Huevos: 2 Unidades
Sal: 5 g

Salsa Bechamel

Manteca: 50 g
Leche: 1 L
Nuez Moscada: 4 g
Sal y Pimienta: A gusto
Clavo De Olor: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Harina: 50 grs.
Laurel: 1 Hoja
Tomillo: 1 Rama

Salsa bolognesa

Hongos secos: 25 g
Carne picada: 250 g
Vino Blanco: 250 cc
Queso Parmesano: 50 grs.
Carne De Cerdo Picada: 250 g
Tomates concassé sin piel ni semillas: 300 g
Apio: 50 g
Manteca: 50 g
Bouquet garnie: 1 Unidad
Zanahoria: 100 g
Extracto de tomates: 30 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 20 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Confeccione la masa en forma clásica, estire a máquina o a palote a 3mm de lado y reserve hasta utilizarla.

Salsa bechamel

- Realice una salsa bechamel
- Pele la *cebolla* y pinche en la base el clavo de olor.
- Coloque la leche en una *cacerola* junto con la *cebolla*, la hoja de *laurel* y el *tomillo*, lleve a fuego hasta que rompa el hervor.
- En una sartén caliente coloque la *manteca* y una vez fundida incorpore la *harina*, mezcle continuamente hasta que tome una coloración ligeramente dorada, luego retire del fuego y una vez frió vierta la leche hirviendo previamente colada, lleve nuevamente al fuego y bata continuamente con un batidor hasta que rompa hervor, una vez que rompa hervor comience a batir con una espátula hasta que espese, al final de la cocción sazone con sal, pimienta y nuez moscada, mezcle y retire del fuego
- Cubra con papel film en contacto hasta el momento de utilizarla.

Salsa bolognesa

- En una sartén caliente con aceite de oliva rehoga las carnes picadas durante 5 minutos aproximadamente, hasta que comiencen a cambiar de *color*, luego incorpore un poco de extracto de *tomate*, deje que comience a evaporar parte del líquido y, de esta forma, pierda su acidez, agregue el diente de *ajo* pelado y ecrasé y todos los vegetales previamente cortados en *brunoise*, una vez que hayan sudado los vegetales incorpore el *tomate concasse* , cocine unos minutos y añada los *hongos* secos previamente hidratados en agua durante 30 minutos
- Por último agregue un poco de agua, el bouquet garnie compuesto por *laurel*, *tomillo*, *perejil* y *orégano* y deje cocinar por aproximadamente una hora a reducción baja, hasta que comience a concentrar todos los sabores.

Armado

- Corte la pasta fresca en rectángulos o en tiras de aproximadamente 40cm de largo por 15cm de lado y cocine en agua hirviendo durante 2 minutos aproximadamente
- Retire y coloque en agua con hielo para frenar su cocción.
- Una vez retirada del agua, empanaremos con queso parmesano en ambos lados, antes de comenzar con el armado de la lasagna.
- Coloque en la base de un recipiente individual para horno, la punta de la tira de masa, luego cubra con la salsa bechamel fría, doble la tira encima de la salsa y coloque el relleno bolognesa, luego doble nuevamente la tira.
- Cubra con la salsa bechamel y queso parmesano.
- Cocine en horno a 220 ºC durante 15 minutos hasta que se gratine.

Presentación

- Presente directamente el plato caliente en la mesa

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