Lasagna

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1
Leche: 1.5 L
Pasta seca para lasagna: 500 grs.
Carne picada: 1 k
Espinaca: 200 g
Queso Parmesano Rallado: 200 g
Vino Blanco: 1 Copa
Manteca: 100 g
Harina: 100 grs.
Queso mozzarella en fetas: 300 grs.
Ajo: 1 Diente
Salsa de tomate: 400 cc
Jamón cocido: 300 Fetas
Nuez Moscada: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para la salsa bechamel

- Calentar en una olla la leche con la *harina*
- Mezclar bien hasta disolver la misma.
- Agregar la *manteca*, sal, pimienta blanca y nuez moscada rallada.
- Revolver constantemente hasta que espese.

Para el relleno de carne

- Picar la *cebolla*, rallar el diente de *ajo*
- Sudar en una *cacerola* con aceite de oliva
- Agregar la carne picada, sellar hasta que este cocida.
- Desglasar con el vino blanco.

Para el armado

- Disponer una capa de salsa de *tomate* en el fondo del molde.
- Intercalar capas de pasta, de carne, salsa de *tomate*, salsa bechamel, *espinaca*, *jamón* y muzarella.

- Terminar con una capa de salsa bechamel, con mucho queso parmesano rallado.
- Llevar a horno a 180° por 10 minutos para *gratinar* y terminar la cocción de la misma.

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