

# 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>