Lasaña Bolognesa

Tiempo de preparación: 150 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Cebolla: 1 unidad
Falda en cubos: 1 Kilo
Hongos secos: 20 Gramos
Manteca: 30 Gramos
Morrón Rojo: 1 unidad
Osobuco sin hueso en cubos: 1 unidad
Puré de tomates: 700 c.c.
Zanahoria: 1 unidad
Ají molido: 1 cdta
Dientes de ajo: 2 Unidades
Harina: 30 Gramos
Leche: 500 miliitros
Masa de lasaña seca: c/n
Nuez Moscada: c/n
Parmesano rallado: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente, sudar con aceite de oliva el *ajo* y la *cebolla* en *brunoise*
- Agregar *morrón* y *zanahoria* en *brunoise*, *condimentar* con sal, pimienta, *ají* molido y cocinar hasta ablandar (5 min)
- Retirar de la sartén y en esa misma, con un poco más de oliva sellar la carne.
- Reincorporar los vegetales, agregar los *hongos* secos y el puré de tomates
- Tapar y dejar cocinar por 2 horas.
- En una olla fundir la *manteca*, agregar la *harina* hasta formar una pasta (roux) y agregar la leche caliente en tandas batiendo para evitar grumos, cocinar hasta espesar

Armado

- Colocar una cucharada de salsa blanca en el fondo de una fuente para horno
- Pasar las masas por agua bien caliente unos minutos y empezar a armar las capas de masa, boloñesa, salsa blanca, queso parmesano rallado y así repetir hasta formar 2 pisos de relleno y terminar con salsa blanca y queso por encima.
- Llevar al horno por unos 30 minutos hasta que estén las masas cocidas y la parte superior gratinada

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