

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 cda

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>