elGourmet

Lasaña boloñesa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa al huevo: Cantidad necesaria

Gratinado

Queso rallado: 2 cdas.
Salsa Bechamel: 1 Taza

Salsa

Cebolla: 1/2 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Carne De Cerdo Picada: 100 g
Laurel: 1 Hoja
Tomate concasse: 1 Tazas
Tomillo: 1 Ramitas
Orégano: 1 cdita.
Vino Blanco: 1/4 Vaso
Sal y Pimienta: A gusto
Carne de vaca picada: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad

Varios

Hojas verdes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Estire la masa de 2 mm de espesor.
- Corte en cuadrados según el molde a utilizar.

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine la pasta de 1 a 1

- 30 minutos.
- Retire y coloque en un baño maría inverso.

Salsa

- En una olla con aceite de oliva caliente, sude la *cebolla* y la *zanahoria* cortadas en *brunoise*, junto con el extracto de *tomate*.
- Una vez caramelizados los vegetales, vierta el vino y deje evaporar el alcohol.
- Luego agregue la carne picada de *vaca* y de *cerdo*.
- Agregue el *laurel*, el *orégano* y el *tomillo*, envueltos en una gasa.

- Luego agregue el tomate, vierta agua hasta cubrir, condimente con sal y pimienta y cocine a fuego lento durante 1

- 30 horas.

Gratinado

- Mezcle en un bowl la salsa bechamel con el queso rallado
- Reserve

Armado

- Forre con masa la base de un molde e intercale con la salsa hasta llegar a la superficie del molde, coloque por encima el gratinado.
- Lleve al horno a 200°C hasta que gratine y caliente el interior de la lasaña
- Desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato la lasaña y acompañe con mix de vegetales.

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