Lasaña cremosa de cerdo, bacon y verduras en airfryer



Ingredientes

Carne picada de cerdo: 250 g
Bacon: 100 g
Cebolla pequeña: 1 Unidad
Zanahoria pequeña: 1 Unidad
Pimiento rojo o verde: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Diente
Tomate triturado o tomate frito: 200 g
Queso mascarpone: 100 g
Nata para cocinar: 150 Ml
Láminas de pasta para lasaña precocida: 9 - 12 Unidades
Queso rallado para gratinar: 80 - 100 g
Sal y pimienta al gusto:
Orégano o tomillo secos (opcional):

bechamel

Mantequilla: 60 g
Harina de trigo: 60 g
Leche: 750 Ml
Nuez moscada, sal y pimienta al gusto:

Preparación de la Receta

- Coloca en un recipiente apto para airfryer la *cebolla*, la *zanahoria*, el *pimiento* y el *ajo* picados, mezcla con el aceite, sal y pimienta
- Cocina a 180 °C durante 8–10 minutos, removiendo a mitad de tiempo, hasta que las verduras estén pochadas
- *Añade* al mismo recipiente la carne picada de **cerdo** y el **bacon**, desmenuzando bien la carne
- Cocina de nuevo en la airfryer a 180 °C durante 8–10 minutos, removiendo un par de veces, hasta que la carne esté bien hecha y ligeramente dorada

- Incorpora el *tomate* triturado o frito, una pizca de *orégano* o *tomillo* si lo deseas, rectifica de sal y pimienta y cocina 5–7 minutos más en la airfryer a 180 °C para que se integre y espese ligeramente
- *Añade* el mascarpone y la *nata* al recipiente, mezcla bien hasta obtener una salsa cremosa tipo boloñesa rústica
- Cocina 3–4 minutos adicionales a 170–180 °C para que tome cuerpo sin llegar a secarse ; reserva

Prepara la bechamel en un cazo al fuego

- Funde la *mantequilla*, *añade* la *harina* y cocina 2–3 minutos removiendo
- Incorpora la leche caliente poco a poco, sin dejar de mezclar con varillas, hasta obtener una salsa lisa y espesa
- Sazona con sal, pimienta y nuez moscada al gusto
- Mete dos minutos las láminas de lasaña en agua caliente
- En un molde apto para airfryer, pon una fina capa de bechamel en la base, coloca una capa de láminas de lasaña, reparte encima parte de la salsa cremosa de *cerdo*, *bacon* y verduras y espolvorea un poco de queso rallado
- Repite las capas (pasta, salsa cremosa, queso) hasta casi llenar el molde, terminando con una capa de pasta
- Cubre la superficie con una capa generosa de bechamel y más queso rallado para *gratinar*
- Coloca el molde en la cesta de la airfryer
- Cocina a 170–180 °C durante 15–20 minutos, hasta que la lasaña esté caliente en el centro y la superficie dorada y burbujeante
- Si se dora muy rápido, cúbrela con papel de aluminio perforado
- Deja reposar la lasaña cremosa de *cerdo*, *bacon* y verduras 5–10 minutos antes de cortar porciones y servir, para que las capas se asienten y sea más fácil de emplatar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasana-cremosa-de-cerdo-bacon-y-verduras-en-airfryer