

# Lasaña de Ragú de Ciervo al Cacao y Bechamel de Avellanas



## Ingredientes

**Avellanas:** 50 grs

**Canela:** 1 Rama

**Concentrado de tomate:** 1/2 Litro

**Harina:** 200 grs

**Laurel:** 1 Hoja

**Mantequilla:** c/n

**Cebolla Morada:** 1 Unidad

**Queso Grana Padano:** c/n

**Apio:** 1 Rama

**Aceite De Oliva:** c/n

**Cacao:** 80 grs

**Carne de Ciervo:** 300 grs

**Huevos:** 3 Unidades

**Harina:** c/n

**Leche de avellanas:** 1 Litro

**Romero:** 1 Rama

**Pimienta Negra:** c/n

**Sal:** c/n

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Vino tipo tempranillo:** 1/2 Litro

## Preparación de la Receta

- Picar la verdura y rehogarla bien con las hierbas y *especias*.
- Añadir la carne picada y seguir rehogando, añadir el vino tinto, el *tomate*, una buena pizca de sal y abundante pimienta negra.
- Dejar cocinar a fuego medio durante 2 horas.
- En un bol amasar los huevos con la *harina* y el cacao.
- Dejar descansar un rato tapado con film.
- Mientras en una olla poner una cucharada de *mantequilla* y dos de *harina*, cocinar y luego añadir la leche poco a poco y remover hasta que quede bien cremosa.
- Estirar y cocer la pasta dos minutos, montar la lasaña alternado los ingredientes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lasana-de-ragu-de-ciervo-al-cacao-y-bechamel-de-avellanas>