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