

# Lasaña

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para el relleno (Boloñesa)

**Carne de ternera:** 400 Gramos

**Cebolla picada:** 2 Unidades

**Tocino:** 150 Gramos

**Pimientos rojos:** 2 Unidades

**Pure de tomate:** 250 Gramos

**Sal:** Cantidad necesaria

**Laurel:** 2 Hojas

**Carne molida de cerdo:** 400 Gramos

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Vino Blanco:** 250 Milímetros

**Orégano seco:** 2 pizcas

**Pimienta negra chica:** Cantidad necesaria

**Tomillo:** 1 Ramita

### Para montaje

**Láminas de lasaña cocidas:** 12 Unidades

**Queso rallado:** 120 Gramos

### Para salsa bechamel

**Mantequilla:** 125 Gramos

**LECHE ENTERA:** 1 Litro

**Pimienta negra recién molida:** Cantidad necesaria

**Harina de trigo:** 125 Gramos

**Nuez Moscada:** 4 Gramos

## Preparación de la Receta

### Paso a paso

- Sofreír en una sartén caliente *cebolla* y *ajo*
- Picar *tocino* y anexar a la preparación del picadillo

- Cortar las zanahorias y pimientos en cubitos y añadir a la sartén.
- Agregar la carne de *res* al sofrito tratando de separarla, añadir la carne de *cerdo* y repetir el movimiento para combinar y sellar la carne, salpimentar
- Desglasar con vino blanco el picadillo.
- Añadir orégano molido en el momento, mover y adicionar el puré de *jitomate*, más las hierbas aromáticas.
- Dejar cocinar a fuego bajo unos minutos y apagar, reservar

## Para la bechamel

- En una *cacerola* caliente, fundir la *mantequilla*, agregar *harina* y mover para evitar grumos, una vez con un tono dorado, agregar la leche, seguir moviendo hasta que hierva, apagar y agregar nuez moscada y pimienta.
- Colocar en un refractario en la base una capa de salsa bechamel, encima las capas de pasta, las láminas de lasaña, cubrir con el picadillo y una capa de queso
- Nuevamente colocar una capa de bechamel y repetir la acción con la pasta, relleno, queso y bechamel, así sucesivamente hasta terminar con queso
- Hornear 25 minutos a 180 °C

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lasana>