elGourmet

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 ºC

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