

# Rollos de Lasagna al Horno

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Rollos

**Queso Parmesano:** 1 Taza

**Queso Mozzarella:** 1 tza

**Hojas de lasaña:** 20 Unidades

**Queso Gouda:** 1 Taza

### Salsa de carne

**Aceite De Oliva:** 100 miliitros

**Carne molida de Res:** 300 Gramos

**Dientes de ajo picados:** 2 Unidades

**Sal:** c/n

**Tocino en cubos pequeños:** 200 Gramos

**Zanahoria picada finamente:** 1/2 Taza

**Apio picado finamente:** 1 Taza

**Cebolla blanca picada:** 1/2 unidad

**Pimienta negra molida:** c/n

**Salsa para pasta:** 2 Tazas

**Vino Blanco:** 150 miliitros

## Preparación de la Receta

### Salsa de carne

- *Acitronar* en aceite de olivo el *tocino* y el *ajo*.
- Incorporar el *apio* y la *zanahoria*.
- Incorporar las carnes y cocinar.
- *Sazonar* con sal y pimienta negra molida.
- Verter el vino blanco y cocinar por 5 minutos.
- Verter la salsa y dejar reducir hasta que se pueda ver el fondo de la cazuela.
- Incorporar una rama de *tomillo*, cocinar otros 5 minutos y reservar.

### Rollos

- *Blanquear* la pasta para hacerla maleable.
- Disponer en cada rollo un poco de carne y formar tacos o rollos.
- Disponer en un refractario con una base de salsa para pasta, cubrir con otra capa de salsa, quesos por encima y llevar a horno fuerte hasta calentar y *gratinar*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rollos-de-lasagna-al-horno>