

Lasaña de carne



Nombre de la receta

Lasaña de carne

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Difícil

Personas

4

Alérgenos

Gluten Huevo Leche

Descripción

Lasaña de carne picada con pasta y bechamel.

Ingredientes

- 600 gramos de Carne picada

- 12 Pasta en láminas
- 2 cucharaditas de Sal
- 3 Diente de ajo
- 1 Cebolla
- 1 cucharadita de Pimienta
- 100 gramos de Queso gratinar
- 3 cucharadas soperas de Aceite de oliva
- 1 cucharadita de Pimienta
- 150 mililitro de Tomate frito
- 1 cucharadita de Orégano
- 50 Mantequilla
- 400 Leche
- 1 cucharadita de Nuez moscada
- 2 cucharadas soperas de Harina

Pasos

1 Lo primero que vamos a hacer es el relleno de la lasaña. Cortaremos en trocitos la cebolla y los dientes de ajo y lo echaremos a la sartén a temperatura media junto con el aceite de oliva.



2 Una vez se doren un poquito añadiremos la carne picada a la sartén. Añadiremos también un poquito de sal y de pimienta al gusto. Separaremos la carne picada hasta que quede lo más separada posible.

3 Esperaremos hasta que la carne esté dorada y añadiremos la salsa de tomate. La salsa puede hacerse de manera casera o añadiendo salsa de tomate frito.



4 Removeremos todo y añadimos un poco de orégano. En unos 15 minutos tendremos la carne lista para rellenar nuestra lasaña.

5 La pasta la herviremos en agua salada tanto tiempo como nos diga el producto. Suelen ser unos 10 minutos, tras esto sacaremos las planchas de pasta con mucho cuidado y comenzaremos a montar nuestra lasaña en una fuente de cristal resistente al horno.

6 El montaje es sencillo, ponemos unas láminas de pasta en el fondo, y luego una capa de carne picada. Repetimos el proceso unas 3 veces o hasta que nos den los ingredientes y terminamos con una capa de pasta.



7 Mientras podemos ir haciendo la bechamel. Para ello derretimos la mantequilla en un cazo, mientras calentamos la leche en otro. Cuando esté la leche caliente sin que llegue a hervir, la retiramos momentáneamente de fuego.

8 En el cazo con la mantequilla, añadimos la harina y movemos con un batidor de mano. Debemos de tener cuidado de que la harina no se queme. Cuando esté todo diluido con la mantequilla añadimos la leche caliente y removemos.

9 Añadimos la nuez moscada, y la cucharada de pimienta y de sal y continuamos moviendo durante al menos 10 minutos o hasta que veamos que comienza a espesarse.

10 Cuando la varilla deje caer fluidamente la mezcla formando un hilo continuo es hora de sacar nuestra bechamel del fuego.



11 Añadimos la bechamel a la última capa de nuestra lasaña, y ponemos encima el queso para lasañas.



12 Ya tenemos lista nuestra lasaña para ser calentada en el horno o congelar previamente. Tras 15 minutos en el horno a 180 grados, tendremos nuestra lasaña lista para comer.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado