

Lasaña Boloñesa



Ingredientes

Para hacer el relleno de carne (boloñesa):

- 600 g de carne picada
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 400 g de salsa de tomate frito
- 300 g de queso rallado tipo mozzarella
- Pizca de orégano, sal y pimienta
- 200 g de placas para lasaña

Para la bechamel:

- 1 litro de leche
- 80 g de mantequilla
- 100 g de harina o maicena
- pimienta negra
- nuez moscada

Mano de obra: 20 minutos

Horneado: 15 - 20 minutos

Cantidad : 6 - 8 raciones



1 Preparamos el relleno de carne BOLONESA: comenzamos cortando las zanahorias, el ajo y la cebolla en tacos muy finos. Sofreímos las **zanahorias** un minuto, añadimos la **cebolla** y el **ajo** y sofreímos durante unos minutos a fuego medio hasta que la cebolla quede blanda y transparente. Incorporamos el **tomate frito** y lo cocinamos un par de minutos. Añadimos la **carne picada**, **pizca de orégano**, pizca de **sal** y **pimienta** y cocinamos a fuego medio-alto desmenuzando la carne hasta que quede cocinada. Retiramos del fuego y reservamos.

2 Preparamos la BECHAMEL: ponemos en un recipiente a fuego medio la **mantequilla**, cuando se haya derretido añadimos la **harina** y removemos bien con unas varillas. Dejamos que se cocine un par de minutos sin parar de remover (Roux). Cuando empiece a formar burbujas, pero sin que llegue a tomar un color tostado se va añadiendo la **leche templada**, la añadiremos en tres o cuatro veces. Removeremos cada vez hasta integrarla toda. Si utilizamos unas varillas esta labor será más fácil. Finalmente aromatizamos con la **nuez moscada**, **pimienta negra molida** y **sal**, mezclando bien. Tapamos con film transparente y reservamos.

3 Ponemos a calentar el horno a 200°C = 390°F. Luego, en una fuente honda y rectangular colocamos una base con dos cucharadas de **tomate frito**, repartimos una capa de **pasta de lasaña**, una de **carne**, otra de **queso** y otra de **bechamel**. Repetimos con capa de pasta de lasaña, una de carne, otra de queso y otra de bechamel. Haremos 3 capas en total teniendo en cuenta que la última será: capa de pasta de lasaña, una de carne, otra de queso y otra de bechamel **y finalizaremos con una generosa capa de queso rallado** por encima.

4 Lo metemos en el horno y horneamos a 200°C = 390°F durante unos 15-20 minutos con calor arriba y abajo. Cuando el queso tome un color dorado retiramos, dejamos templar unos minutos y a disfrutarla!!!