



Consejo del chef

Puedes añadir otro tipo de queso para gratinar si lo prefieres. Sirve esta lasaña caliente para disfrutar de todo su aroma y sabor.

Raciones para 6

1
Cebolla mediana
100gr
Zanahoria
1/2
Vaso vino blanco
650gr
Tomate triturado
800gr
Carne picada
6
Placas grandes de lasaña
Aceite de Oliva Virgen Extra
Sal y pimienta
Orégano seco
Bechamel
100gr
Queso havarti para gratinar
100gr
Queso gouda para gratinar

- 1 Empezamos preparando el sofrito. Ponemos dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén y calentamos.
- 2 Picamos muy fina la cebolla, y la doramos 5 minutos en el aceite. Añadimos la zanahoria y sofreímos unos 5 minutos más. Agregamos el vino, y dejamos que se evapore durante unos 4-6 minutos.
- 3 Ahora añadimos la carne, removemos y dejamos que se dore. Salpimentamos al gusto.
- 4 Seguidamente añadimos el tomate y el orégano, rectificamos de sal y cocinamos durante 30 minutos a fuego medio.
- 5 Nos preparamos la fuente apta para el horno donde montar la lasaña. Ponemos dos placas de lasaña, repartimos la mitad del sofrito de carne, cubrimos con dos placas más, y vertemos el resto del sofrito. Por último, ponemos las dos últimas placas de pasta.
- 6 Vertemos la bechamel sobre la lasaña y extendemos una fina capa.
- 7 Repartimos los dos tipos de queso por encima y unas hojas de tomillo fresco.
- 8 Horneamos a 200°C durante 20 minutos. Los últimos 5 minutos horneamos a 250°C con el grill para que se gratine.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/lasana-tradicional-de-carne/>

COOKING
LOVERS 