Lasaña tradicional de carne



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 200ºC durante 20 minutos. Los últimos 5 minutos horneamos a 250ºC con el grill para que se gratine.

Notas del Chef

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