



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 