

LASAÑA DE CARNE

- 6 placas de lasaña
- 250gr de carne picada
- 3 tomates
- 1 cucharón de salsa de tomate
- 40gr de harina
- 40gr de mantequilla
- 300ml de leche
- Sal, ajo, nuez moscada, y aceite

Adobar la carne con sal y ajo.

Hacer las placas de lasaña como manda el fabricante.

Moverlas de vez en cuando para que no se peguen.

Pasar las placas a un trapo para que se vayan secando.

Boloñesa: Pelar y cortar los tomates en cuadraditos.

Dorar la carne ligeramente, añadir los tomates cortados, agregar un poco de sal, y dejar 10 minutos hasta que se deshaga el tomate.

Echar el cucharón de salsa y dejar unos minutos más. Reservar.

Bechamel: Calentar la leche en el microondas 1:30min.

En un cazo fundir la mantequilla, agregar la harina, revolver hasta que se integre. Ir agregando la leche caliente poco a poco sin dejar de remover.

Retirar del fuego y añadir sal y nuez moscada. Revolver.

En una fuente de horno pincelada con aceite, montar 2 placas cubriendo el fondo, encima la mitad de la boloñesa, dos placas encima, la otra mitad de la boloñesa, y las últimas 2 placas.

Cubrir todo con la bechamel y al horno 20min a 150°.

Nota1: Vamos a dejar la bechamel tirando a líquida para que cubra mejor la lasaña, así que en cuanto acabemos la leche, la retiramos del fuego para que no espese totalmente.

Nota2: si escaldamos los tomates, los pelaremos en un periquete.

Nota3: dependiendo del fabricante algunas placas tardan 20 minutos en hacerse, otras 7... ojo con eso a la hora de calcular el tiempo total de la receta, y el orden de los pasos.