



LASAÑA DE CARNE

INGREDIENTES:

8 placas de pasta para lasaña
1 cebolla
1 pimiento rojo y otro verde
2 dientes de ajo
500gr de carne picada
250gr de tomate frito
Orégano seco
Aceite, sal y pimienta
Queso rallado

Para la bechamel:
800ml de leche
60gr de harina
60gr de mantequilla
Sal
Nuez moscada



PASO A PASO:

Se cortan todas las verduras muy pequeñas y se pochan en una cazuela con aceite.

A los 10 minutos se añade la carne picada, una pizca de sal. Con una cuchara de madera se dan vueltas y se desmenuza la carne para que se mezcle con la verdura. Dejamos guisar otros 15 minutos, añadimos un poco de orégano y luego un poco de tomate.

Mientras, hacemos la Besamel. En un cazo ponemos la mantequilla a calentar. Cuando se derrita le añadimos harina y lo mezclamos con la varilla. Después le vamos añadiendo poco a poco la leche que tendremos un poco templada, una pizca de sal y una pizca de nuez moscada. Batimos continuamente hasta que espese y no se pegue.

Las placas se hacen según el fabricante ya que unas están precocidad y se ponen según vienen en el envase y otras se tienen que poner en agua caliente y escurrir.

Una vez tenemos todo, lo montamos en una bandeja de horno. Ponemos una cama de bechamel estirándolo para que no se pegue, ponemos una capa de plancha encima, la carne con la verdura y otro poco de bechamel, encima otra capa de plancha de lasaña y volvemos a rellenar. Terminamos con una capa de pasta, tomate frito y un poco de queso rallado espolvoreado.

Lo metemos al horno a 200 grados unos 20 minutos y listo.

Presentación:

Emplatamos en una cazuela de barro.

