



LASAÑA AL HORNO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Avanzado 30 min 60 min

Ingredientes

Lasaña: 12 placas de lasaña o 24 de canelones
Carne picada: 700 g (50% ternera y 50% cerdo)
Salsa de tomate: 300 g
Vino blanco: 200 ml de (1 vaso)
Cebolla: 1
Queso fundido: 200 g (en lonchas)
Mantequilla: 25 g
Queso parmesano: 100 g
Sal, pimienta y aceite de oliva



Ingredientes para la besamel

Leche: 400 ml
Mantequilla: 25 g
Harina de trigo: 25 g
Sal, pimienta y nuez moscada

Preparación

Relleno

1. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén al fuego y añadir la carne picada con sal y pimienta al gusto. Remover y separar la carne con el fuego bastante vivo.
2. Cuando la carne esté ya dorada, añadir la cebolla picada muy fina,. Seguir removiendo y, tras 4 o 5 minutos, cuando la cebolla ya se empiece a cocinar, añadir el vino blanco. A fuego moderado reducir el alcohol.
3. Entonces añadir la salsa de tomate. Remover bien y dejar que se reduzca un poco el tomate.
4. Cuando alcance la consistencia deseada para el relleno, retirar la sartén del fuego y reservar

Besamel

5. Fundir la mantequilla en una sartén al fuego y añadir una cucharada bien colmada de harina.
6. Tostar ligeramente la harina y añadir la leche caliente poco a poco sin dejar de remover.
7. Añadir una pizca de pimienta negra, otra de nuez moscada y un poco de sal.
8. Espera a que empiece a hervir de nuevo y retirar del fuego. Reservar.

Lasaña

9. Hervir la lasaña previamente en agua salada (3-4 litros de agua y una cucharada de sal para 20 placas).
10. Cuando El agua hierva a borbotones, echar primero la sal y a continuación las placas de lasaña de una en una y despacio, para que floten durante unos instantes y no pare de hervir.
11. A los 7-8 minutos, retirar la olla del fuego, escurrirla parcialmente y ponerla bajo el chorro de agua fría.
12. Una vez las lasañas estén bien frías, escurrirlas y proceder a su relleno:
 - Untar con mantequilla una fuente de horno y extender unas cucharadas de bechamel en la base de la bandeja para que no se pegue la lasaña en el fondo de la misma.
 - Colocar una primera hilera de lasañas y, sobre cada placa, añadir una capa de carne bien extendida. Colocar encima una capa de queso.
 - Alternar lasañas, relleno y queso hasta formar 4-5 capas sobrepuestas.
 - Extender sobre la última hilera de lasaña la besamel restante, rellenando bien todos los huecos.
 - Espolvorear con parmesano rallado y añadir unos trocitos de mantequilla.
13. Meter en el horno caliente a 180 ° C durante unos 30 minutos, calor arriba y abajo, y retirar cuando esté dorada.
14. Servir caliente en la misma fuente o en platos individuales, previamente calentados.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Lasaña al horno	Arroces y Pastas	01	21-12-2024	1 de 1