

Lasaña de **carne** casera

Cocina en Video
Recetas sencillas pero muy sabrosas



Esta lasaña es fácil de hacer no tan solo por los ingredientes, sino también porque utilizamos las placas precocidas (sin previo remojo). Solo necesitamos una salsa líquida y caliente que asegure la hidratación de las placas, y una fuente profunda para cubrir toda la lasaña con salsa.

Dedicación : 10 minutos

Cocción : 20 minutos

Cantidad : 4-6 raciones

Ingredientes:

- 600 g carne filete de ternera picada
- 80 g de jamón serrano (opcional)
- Una cebolla
- 2 dientes de ajo, perejil
- 8 cdas de tomate frito
- 200 g (16 lonchas finas) de queso semicurado
- 1 paquete de placas para lasaña (recomiendo pasta precocida)

Para la bechamel:

- Medio litro de Leche
- 5 cucharadas de Harina
- Nuez moscada
- 1 cda de mantequilla (opcional)

- 1 En una sartén con un poco de aceite de oliva, sofreímos muy picado la **cebolla**, el **ajo** y el **perejil**. Luego añadimos el **tomate** y la **carne**. Retiramos del fuego, añadimos el **jamón serrano** y mezclamos bien.
- 2 Para la **bechamel**: Echamos en una tartera la **leche** y **harina**. Removemos con una varilla hasta que esté bien mezclado (sin grumos). Ponemos la mezcla al fuego, removiendo con una cuchara, hasta que notéis que la mezcla empieza a espesar (notareis mayor peso), apagamos el fuego y seguimos revolviendo un poco hasta que quede una textura cremosa. Añadimos **salsa de hacer la carne** para darle sabor a la bechamel. En vez de la salsa, podemos usar **mantequilla** y espolvoreamos **nuez moscada**.
- 3 Untamos una fuente rectangular con margarina y echamos 4 cucharadas de tomate frito y bechamel, removemos. Ponemos una capa de **pasta**, capa de **carne**, capa de **bechamel**, capa de **queso** (yo recomiendo queso semicurado o curado que le da un toque muy sabroso). Repetir por este orden y finalizar con una capa de **pasta** y una capa de **bechamel** con **queso picado** por encima.
- 4 Ponemos la fuente en el horno a 200°C unos 15-20 minutos en la mitad del horno y listo (si veis que se os está tostando mucho el queso, podéis poner una capa de papel de aluminio por encima de la fuente).

más recetas en *Cen* - *Cocina en video .com*