



<i>Comensales</i>	<i>2-4</i>
<i>T. preparación:</i>	<i>35 min</i>
<i>T. dedicación:</i>	<i>15 min</i>

Preparación:

- Sofreír muy picado la cebolla, ajo y perejil. Luego añadir el tomate y la carne. Se retira del fuego, se añade el jamón y se mezcla bien.
- 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, y el sofrito... para darle sabor a la bechamel. En vez de la salsa, podéis usar mantequilla y nuez moscada.
- Untar una fuente rectangular con margarina y echar tomate frito y bechamel.
- Poner 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 de bechamel con queso picado espolvoreado por encima.
- Lo metemos en el horno a 200º unos 15-20 minutos 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).

¿Qué necesitamos?

- 600 grs de carne picada
- 80 grs. de jamón serrano
- 1 cebolla, perejil, 2 dientes de ajo
- 8 cucharadas de tomate frito
- 200 grs.(16 lonchas finas) de queso semicurado
- 1 paquete de placas para lasaña (recomiendo pasta precocida "El Pavo" que no hace falta cocerla previamente).
- 1/2 Litro de Leche
- 5 cucharadas de Harina
- 1 cucharada de margarina (opcional)

¿Recuerda que...?

- Esta lasaña es fácil de hacer porque utilizamos las placas secas (sin previo remojo). Sólo necesitamos una salsa líquida y caliente que asegure la hidratación de las placas, y una fuente profunda para cubrir toda la lasaña con salsa.
- Esta es una receta para unas 4 raciones, para una cantidad menor, simplemente debes adaptar la cantidad de ingredientes.