

Receta de Lasaña De Carne Gratinada

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os voy a dejar una receta riquísima que gusta mucho a mi familia y espero que a vosotros también os guste, se trata de una Lasaña de carne gratinada al horno.

Ingredientes

- Carne picada de ternera y cerdo (1kg aproximadamente)
- Pasta para lasaña pre-cocida (un paquete o dos, según las capas que queráis poner)
- Aceite de oliva
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Cebolla (una mediana)
- Perejil
- Sal
- Tomate frito (un brik grande o dos pequeños)
- Harina
- Leche entera o semidesnatada
- queso rallado

Modo de Preparación

1. Poner las placas de lasaña en agua caliente sobre veinte o veinticinco minutos, removiéndolas de vez en cuando para que no se peguen
2. En una sartén con aceite de oliva, refreír la cebolla, los ajos y el perejil todo bien picadito
3. Cuando esté refrito, añadir la carne con sal al gusto y remover bien
4. Echar el tomate frito y dejar un rato que coja el sabor
5. Sacar las placas del agua y ponerlas en un paño a escurrir
6. Colocar las placas en una fuente de horno, primero una capa de placas luego extender la carne y luego otra de placas y así sucesivamente hasta terminar con placas
7. Preparar una bechamel no muy espesa y volcar encima de las placas
8. Espolvorear con queso rallado y meter al horno hasta que se gratine
9. Si para la bechamel refreís un poquito de cebolla muy picadita y luego la harina y la leche y un poco de sal, queda más rica la bechamel
10. Si veis que os queda con grumos podéis pasarla con la batidora, queda más suave