



pasta

Lasaña de carne

Tiempo de elaboración: 1 h. aprox. + 15 min. de horno.

Ingredientes:

Para: 

- Láminas de pasta para lasaña*
- 1 k. de carne picada, mitad cerdo y mitad ternera
- 3 ó 4 dientes de ajo
- 1 cebolla grande
- 400 grs. aprox. de tomate natural triturado
- Sal
- Pimienta negra
- Orégano
- ½ vaso de vino de Jerez seco
- Queso Parmesano rallado
- Aceite de oliva virgen

Cómo se hace:

1. Ponemos a calentar abundante agua con sal en un caldero grande para **guisar la pasta**.
2. Cuando el agua arranque a hervir, vamos introduciendo en el agua las láminas de lasaña de una en una, removemos con cuidado de vez en cuando para que no se peguen, el tiempo de cocción será el que indique el paquete, generalmente suele ser 7 u 8 minutos. Una vez transcurrido este tiempo escurrimos bien la pasta en un colador grande y la remojaamos con agua fría para parar la cocción y que la pasta no se pase. Luego extendemos un paño de cocina limpio y seco sobre la encimera y vamos colocando las láminas de pasta sobre él, para que no se peguen.*
3. Mientras se calienta el agua, picamos **los ajos y la cebolla** y los rehogamos en una sartén con 2 ó 3 cucharadas de aceite de oliva.
4. Añadimos **la carne picada**, la sazonomos con **la sal, la pimienta y el orégano** y removemos hasta que se haga. Añadimos el **Jerez seco** y a fuego fuerte esperamos a que se evapore todo el líquido.
5. Añadimos **el tomate natural triturado**, dejamos que se ligue todo bien y que reduzca un poco el agua del tomateunos y reservamos.

Ahora preparamos la bechamel.

Para la bechamel:

- 50 grs. de mantequilla (aprox. 4 cucharadas soperas)
- 100 grs. de harina.
- 1 l. de leche.
- Sal, pimienta negra y nuez moscada al gusto.

Preparación de la bechamel:

1. Derretimos **la mantequilla** en un cazo.
2. Añadimos **la harina**, y la doramos un poquito, hasta que se forma una pelotilla.
3. Vamos añadiendo **la leche** despacito y **sin parar de batir**, a fuego medio hasta que vaya espesando.
4. Al final sazonomos con **sal, pimienta negra y nuez moscada**.

El truco para que la bechamel salga sin grumos es no parar de batir mientras se hace.

Montaje de la lasaña:

En una fuente refractaria rectangular grande, ponemos primero una capa de **láminas de pasta**, luego extendemos **la mitad de la salsa con la carne**, ponemos **otra capa de pasta**, y **una de bechamel**, y repetimos las capas, la última tiene que ser de **bechamel**.

Espolvoreamos el **queso rallado** por encima y gratinamos en el horno precalentado a **200º** hasta que esté dorada la superficie.

Sugerencias:

- * *Puedes ahorrarte el paso 1 y 2 y usar la pasta precocida, aunque para mi gusto queda mejor si la cocinamos nosotros.*
- * *Para calcular la cantidad de láminas de pasta que vamos a necesitar, antes de guisarla, yo cojo la fuente de horno donde voy a hacer la lasaña y voy colocando las láminas de pasta seca. Hay que tener en cuenta que al guisarse la pasta siempre aumenta ligeramente su tamaño.*