Vitaliahome

para comer como en casa

Lasaña de carne y verduras

Lasaña de carne y verduras

1h 30 minutos de elaboración

ingredientes (4 personas)

-16 placas precocidas de lasaña

-1,5 kilos de carne picada mixta

-2 cebollas, 4 pimientos verdes, 4 zanahorias, 2 ramas de apio

-500g de salsa de tomate frito

Para la Bechamel

-100g de harina, 100g de mantequilla, 1,2 litros de leche

Además

-300g de queso para gratinar, perejil picado, pimienta negra, laurel, orégano

elaboración

1-Picar finamente los vegetales y rustir junto a la carne y las especias hasta que quede todo bien dorado. Agregar el tomate frito, cocinar 2 minutos más y reservar.

2-Por otra parte, hacer una bechamel derritiendo la mantequilla. Agregar la harina y cocinar hasta que se torne rubia. Verter entonces la leche poco a poco y sin dejar de remover para que no se formen grumos.

3-Si son placas de lasaña precocidas, no hará falta ponerlas a remojo. En caso contrario, hacerlo siguiendo las instrucciones del fabricante, secar con papel de cocina y proceder al montaje.

4-Cubrir el fondo de una bandeja de horno con salsa bechamel y tomate frito. Encima, colocar placas de lasaña y cubrir con carne, tapar con bechamel y espolvorear abundante queso triturado. Tapar con más placas de lasaña y repetir el proceso hasta llegar al borde de la bandeja. Terminar con bechamel y más queso rallado.

5-Hornear a 200º unos 35 minutos para que las placas de lasaña se cocinen y que el queso quede dorado.

Accede a todas nuestras recetas: