

LASAÑA

Ingredientes:

- 1 kg de carne molida de res
- 1 kg de carne molida de puerco
- Aceite de oliva
- 8 dientes de ajo picado
- 2 cebollas grandes picadas
- 2 zanahorias picadas
- 4 ramas de apio picado
- 2 tazas de vino tinto
- 2 ½ kg de tomate de lata molido (6 latas de 411 gms)
- 1/4 de taza de orégano (molido en el tomate)
- 2 manojos de perejil (las hojas picadas)
- 2 manojos de albahaca (las hojas picadas)
- Sal y Pimienta
- Pasta para lasaña Barilla (que no necesite cocción)
- Queso mozzarella rallado 200 gms por cada lasaña
- Queso parmesano rallado 150 gms para cada lasaña y un poco más para espolvorear arriba

Ingredientes salsa bechamel:

- 2 varas de apio picado
- 1/2 cebolla mediana picada
- 3 dientes de ajo
- 4 Cucharas de mantequilla (60 gms)
- 1 C de aceite
- 3 hojas de laurel
- 3 tazas de leche
- 1 ½ C de consomé de polvo Knorr
- ¾ de taza de crema
- Nuez Moscada (aproximadamente ½ pieza)
- Pimienta negra al gusto
- 4 C de harina

Preparación:

1. En aceite de oliva se acitrona la cebolla y el ajo. Se agrega la carne a que se cueza (no dorada). Se agrega zanahoria y apio, vino tinto, tomate, sal y pimienta. Se deja hervir suavemente tapado durante 2 horas.
2. Se retira de la lumbre, se le agrega perejil y albahaca. Se deja enfriar.
3. En la mantequilla y aceite se acitronan apio, cebolla, ajo y laurel a cristalizar. Se agrega harina a dorar, luego leche y consomé, nuez moscada y pimienta. Se deja hervir hasta que espese. Se muele y se cuela. Se agrega la crema.
4. Se pone una capa de pasta cruda en la base del traste, se le pone 1 taza de bechamel, se le pone 2 T de picadillo, se le pone ½ taza de mozzarella y ½ taza de parmesano
5. Se hacen 2 capas mas de pasta, salsa, carne y queso. Se tapa con una última capa de pasta. Se le pone un poco de bechamel y un poco de quesos para espolvorear arriba.
6. Se tapa con un papel aluminio cubierto con spray PAM para que no se pegue. Se deja en el refrigerador hasta otro día.
7. Se hornea tapado a 300°F por aproximadamente 40 a 60 minutos. Destapar al final para dorar.
8. Si está demasiado hirviendo la pasta dejarla "enfriar" para que no se desbarate al cortar.
9. En lugar de queso mozzarella se puede comprar el queso rallado "Mezcla de quesos Italianos" de bolsa.

Notas:

Un refractario rectangular de 9 x 12" alcanza para 10 personas.
De esta receta salen 3 refractarios.