

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Ampyla



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

MUY BUENO Y BARATO

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 GR de CARNE DE TERNERA PICADA
- 1 KG de PATATAS
- 40ML de LECHE
- 1/2 KG de TOMATE TRITURADO
- 1 CEBOLLA
- 1 ZANAHORIA
- NUEZ MOSCADA
- 80 GR de QUESO RALLADO
- SAL PIMIENTA
- 2 HOJAS de LAUREL
- ACEITE DE OLIVA
- 50 GR de MANTEQUILLA
- 50 GR de HARINA

## Preparación:

### Paso 1

PELA Y PICA LA CEBOLLA Y LA ZANAHORIA. SOFRIE LA CARNE 3 MINUTOS EN 3 CUCHARADAS DE ACEITE INCORPORA LAS HORTALIZAS Y REHOGA 2 MINUTOS MAS AÑADE EL LAUREL Y EL TOMATE CUANDO BURBUJEE BAJA EL FUEGO TAPA LA OLLA Y COCINA 25 MINUTOS MAS SALPIMIENTA Y RESERVA.

### Paso 2

HIERVE LAS PATATAS PELADAS Y CORTADAS EN RODAJAS, 5 MINUTOS ESCURRE Y RESERVA, DERRITE LA MANTEQUILLA, AGREGA LA HARINA Y REHOGA 1 MINUTO, INCORPORA LA LECHE TIBIA CUECE 2 MINUTOS REMOVIENDO Y AÑADE LA SAL. NUEZ NOSCADA Y PIMIENTA

### **Paso 3**

**MONTA LA LASAÑA ALTERNANDO CAPAS DE PATATAS Y BALOÑESA . ACABA CON PATATAS REPARTE LA BESAMEL Y EL QUESO Y HORNEA 15 MINUTOS A 200ª**