Lasagna de carne

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: mjuanesva **Recetizador:** karmela



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Unos buenos ingredientes

Descripción:

La lasaña era uno de mis platos favoritos de niña... Hay cosas que nunca cambian ¡Allá vamos!

Ingredientes para 6 personas :

- 1 caja de Placas lasaña El Pavo
- Queso gratinar
- 250 gramos de Carne de ternera picada
- Ver receta de Pisto
- 1 bote de Tomate natural triturado
- Queso mozzarella
- Aceite
- 15 gramos de Harina
- 250 ml de Leche
- 15 gramos de Mantequilla
- Nuez moscada
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Pisto: Ver receta "Pisto a mi manera" Si tenemos el pisto preparado de antemano, debemos freír la ternera sal pimentada y añadir al pisto triturado (queda mejor si los trozos son más pequeños). Añadimos algo más de tomate natural triturado. En caso de preparar el mismo día el pisto que la ternera, trituramos mejor las verduras y añadimos la ternera. Es entonces cuando añadimos el tomate al natural triturado.

Paso 2

Las placas de lasaña el pavo, solo se han de sumergir en agua caliente durante 10 minutos. Nosotros añadimos un chorrito de aceite para evitar que se peguen las placas entre sí.

Paso 3

Montaje de la lasaña: En un recipiente apto para horno, colocamos una capa de pasta y a continuación, una de ternera con pisto. Luego colocamos trozos de mozarrella fresca en rodajas. Repetimos el proceso hasta tener tres capas de pasta y dos de relleno

Paso 4

Bechamel: - Calienta le lache en el microondas o en un cazo hasta que hierva. - Derrite la mantequilla en un

cazo - Añadir la harina tamizada a la mantequilla y dejar que se dore (si no sabrá mucho a harina). Hay que tener cuidado que no se queme e ir removiendo bien hasta tener una masa que se despegue de las paredes de la sartén. - Echar la leche hirviendo y apartar del fuego. - Con mucha paciencia, ir removiendo hasta que se cree una masa homogénea y sin grumos. - Dejar cocer unos 2 o 3 minutos, hasta que coja una textura más espesa.

Paso 5

Añadir la bechamel y espolvorear el queso para gratinar. Introducir en el horno, previamente calentado a 180º, durante al menos 15 minutos en la opción de gratinar. Sacarlo cuando esté el queso dorado. Et Voilá!