

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** eva de la torre



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 MOSCADA 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