Lasaña de cintas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** anina 1988



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de cintas
- 400 g de Carne de pollo picada
- 1 Cebolla
- 1 berenjena pequeña
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo
- 400 ml de tomate frito
- 20 g de harina
- 180 ml de leche
- Nuez moscada
- Hierbas provenzales
- Aceite de oliva
- 100 g de queso rallado
- Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos agua a cocer en una cazuela amplia con sal y un hilo de aceite de oliva. Mientras comienza a hervir, ponemos a calentar una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva. Picamos la cebolla, los pimientos y la berenjena. Echamos en la sartén y sofreímos durante unos minutos. Salpimentamos la carne y la añadimos al sofrito, hacemos poco a poco. Incorporamos el tomate frito, removemos y dejamos a fuego lento cinco minutos.

Una vez este el agua cociendo, incorporamos los espaguetis. Cocemos diez minutos. Ponemos en una sartén dos cucharadas de aceite y ponemos a calentar. Cuando empiece a humear, echamos la harina, removemos con unas varillas. Cuando esté dorada, incorporamos la leche, sazonamos y añadimos una pizca de nuez moscada. Removemos hasta que la bechamel espese a nuestro gusto. Retiramos. Escurrimos la pasta y reservamos en el escurridor. En una fuente de horno, echamos unas cucharadas del sofrito de tomate y carne. Repartimos por toda la base y ponemos y cubrimos con una capa de espaguetis. Echamos otra capa de sofrito de tomate y carne y terminamos con otra de espaguetis. Repartimos la bechamel por toda la superficie y aderezamos con el queso rallado y hierbas provenzales. Gratinamos en el horno durante diez minutos a 200º.