

Creador: leire iruretago

✖ Descripción:

lasaña de carne.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2kg de carne picada
- 8 laminas de Queso en lonchas havarti
- 150 gr de jamón picado
- 1 Cebolla picada
- 1 pizca de azúcar
- al gusto de tomate frito
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 litro de Bechamel
- 12 Placas lasaña

Preparación:

Paso 1

Añadimos las placas una a una despacio en abundante agua con sal Hervir el agua hasta que entre en ebullición Remover con cuidado con una cuchara de palo Retirar la olla del fuego a los 7 minutos Escurrir las placas parcialmente y añadirles agua fría Extender las placas en fila sobre un paño de cocina.

Paso 2

relleno: En una sartén añadir la cebolla cuando este la cebolla pochada añadimos la carne y el jamón. le agregamos el tomate con un poco de azúcar finalmente le añadimos un poco de mantequilla para suavizar el sabor.

Paso 3

MONTAJE DE LA LASAÑA: sobre una fuente apta para horno Extender una capa de laminas , sobre estas ponemos bechamel y 1/4 del relleno. extendemos otra capa de laminas y sobre estas ponemos bechamel 1/4 de carne picada y queso. Así tantas capas queramos. Por ultimo tapamos con laminas y las cubrimos con bechamel y un poco de queso. gratinamos en el horno.