

17/08/08 - Lasaña clásica

Esta receta está buenisima y es una ligera adaptación de un libro muy bueno de cocina italiana que se llama **EL LIBRO ESENCIAL DE LA PASTA** de la editorial óptima.

Esta lasaña sale fenomenal y es bastante sencilla. En casa literalmente se evapora y para los niños se ha convertido en una oportunidad para invitar a sus más allegados y presumir de lasaña. Siguiendo la receta al pie de la letra sale de matricula de honor así que ánimo...

Para 6-8 personas:

- 5 cucharadas de aceite
- 2 zanahorias picadas o rallada
- 2 cebollas grandes picada
- 1/2 tallo de apio
- un trocito de puerro
- 500 gramos de carne de ternera picada
- 250 gramos de carne de cerdo picada
- un par de tomates rallados
- 5 cucharadas soperas de tomate frito
- una taza de buen vino tinto
- dos cucharadas de perejil fresco picado

- 375 gr de láminas de lasaña frescas

Se calienta el aceite y una nuez de mantequilla en una sartén de fondo pesado y se fríe la cebolla, la zanahoria y el apio a fuego medio hasta que estén tiernos removiendo constantemente (esto lleva bastante rato).



Cuando este listo, entre 45 minutos y una hora después, se sube el fuego y se incorpora la carne picada y se dora, deshaciendo los grumos o pelotas de carne con un tenedor, mejor si es de madera.

Cuando la carne esta hecha, se añade el puré de tomate, el vino, el perejil, sal y pimienta.



Se lleva a ebullición, cuando empieza a hervir se baja el fuego y se deja cocinando a fuego bajo 45 minutos.

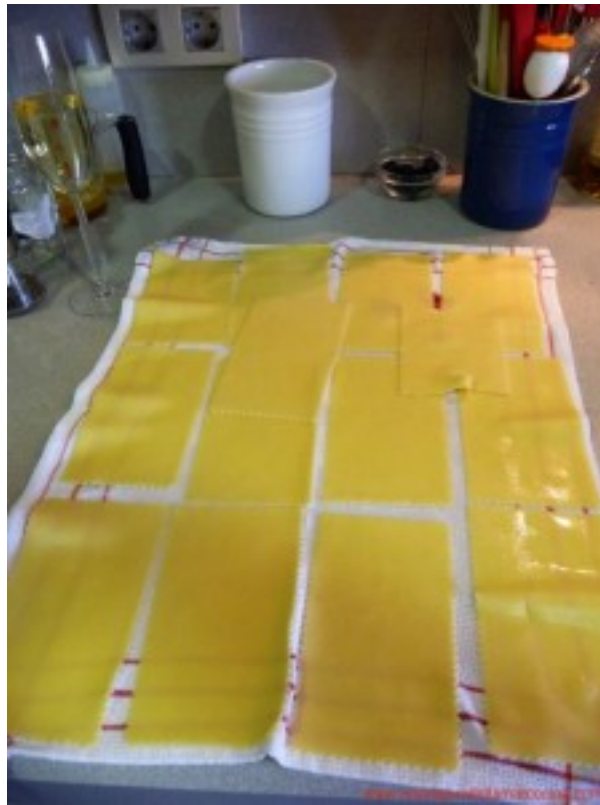


Pasado este tiempo se reserva.

Se prepara una bechamel, (las proporciones son 40gr de mantequilla, 40gr de harina, 700gr de leche, una nuez moscada recién molida si es posible, una taza de parmesano -si es rallado con microplane mejor) se tapa el cuenco con un film de plástico para que no se forme una película.



Se siguen las instrucciones de las laminas de lasaña (ya sean de cocer en agua, ya sea lasaña fresca) y se escurren antes de usarlas.



Para montar la lasaña (esto se puede dejar listo un par de horas antes), se unta una fuente de horno con una capa fina de aceite o de mantequilla derretida. Se pone una fina capa de carne en la base, encima se pone una fina capa de bechamel (si se ha tardado mucho en montar es posible que la bechamel se haya enfriado y este demasiado espesa, en ese caso lo mejor es calentarla un poco).



Se coloca una capa de laminas de lasaña, presionando con delicadeza para que salga el aire. Se sigue añadiendo capas, siendo la última una capa de bechamel.

Se espolvorea bien con el parmesano y se hornea de 35 a 40 minutos, hasta que tenga un bonito color dorado. Se deja reposar 15 minutos antes de tomar.

Nosotros lo dejamos preparado un par de horas antes tapado con albal o con film y una hora antes de almorzar lo ponemos.

Parece trabajosa pero no lo es tanto y el resultado es fantástico.