



Lasaña con Salsa boloñesa

Por Chef: Damian F. Vazquez

PREPARACION

90 min

DIFICULTAD

Media

PORCIONES

6 porciones

CATEGORIA

Comida Italiana

Ingredientes

Para la salsa boloñesa:

- 500 g de carne molida de res (o mitad res, mitad cerdo)
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 cebolla mediana, finamente picada
- 2 zanahorias, finamente picadas
- 1 tallo de apio, finamente picado
- 1-2 dientes de ajo, picados
- 400 g de tomate triturado (puede ser enlatado)
- 2 cdas de pasta de tomate
- 150 ml de vino tinto (opcional, pero recomendado)
- 1 hoja de laurel
- Sal, pimienta y nuez moscada al gusto

Para el armado de la lasaña:

- Láminas de pasta para lasaña (precocidas o normales)
- Salsa bechamel (comprada o casera)

-Queso rallado para gratinar (mozzarella, parmesano o mezcla)

Preparacion

1. Salsa boloñesa

En una olla amplia, calienta el aceite de oliva y sofríe la cebolla, zanahoria, apio y ajo hasta que estén suaves.

Agrega la carne molida y cocina a fuego medio-alto hasta que se dore bien.

Añade el vino tinto y deja que se evapore el alcohol (unos 5 minutos).

Incorpora el tomate triturado, la pasta de tomate y la hoja de laurel.

Condimenta con sal, pimienta y un toque de nuez moscada.

Cocina a fuego bajo, tapado, al menos 30-40 minutos (idealmente 1 hora para más sabor).

2. Armado de la lasaña

Precalienta el horno a 180 °C.

En un refractario engrasado, coloca una capa delgada de salsa boloñesa.

Añade una capa de pasta, luego boloñesa, después salsa bechamel y un poco de queso.

Repite el proceso (pasta -> boloñesa -> bechamel -> queso) hasta llenar el refractario.

Termina con abundante queso en la capa superior.

3. Horneado

Hornea durante 30-40 minutos, hasta que el queso esté dorado y burbujeante.

Deja reposar 10 minutos antes de cortar y servir.