Lasaña de carne casera, muy fácil de hacer

Ingredientes



- 600 grs de carne de filete de ternera picada
- 80 g de jamón serrano (opcional)
- 1 cebolla, perejil, 2 dientes de ajo
- 8 cucharadas de tomate frito
- 200 g (16 lonchas finas) de queso semicurado
- 1 paquete de placas para lasaña (recomiendo pasta precocida)
- Medio Litro de Leche (500 ml)
- 5 cucharadas de Harina
- 1 cucharada de mantequilla (opcional)
- Una pizca de Nuez moscada
- Molde de 16 x 23 cm y 6 cm de alto

Sobre esta receta

Esta lasaña de carne es muy fácil de hacer y está muy sabrosa. En ella utilizamos placas precocidas, que no necesitan remojo, lo cual facilita el horneado. Sólo necesitamos una salsa liquida y caliente que asegure la hidratación de las placas, y una fuente profunda para cubrir toda la lasaña con salsa.

Receta en PDF para imprimir: Lasaña de carne casera

Preparación

1. Sofreír la cebolla, ajo y perejil picados finamente. Luego añadir el tomate y la carne. Se retira del fuego, se añade el jamón y se mezcla bien.
2. Preparación de la bechamel: Echamos en una tartera la leche y harina. Removemos con una varilla hasta que esté bien mezclado (sin grumos). Ponemos la mezcla al fuego, removiendo con una cuchara, hasta que notéis que la mezcla empieza a espesar (notareis mayor peso), apagamos el fuego y seguimos revolviendo un poco hasta que quede una textura cremosa. Añadimos salsa de hacer la carne, y el sofrito... para darle sabor a la bechamel si la queréis light. Lo normal es en vez de la salsa usar mantequilla y nuez moscada (que le dan más cremosidad y sabor).
3. Ahora vamos a montar nuestra lasaña de carne. En primer lugar, untamos una fuente rectangular con mantequilla y echamos una cucharada de tomate frito y de bechamel. Repartimos una capa de pasta, capa de carne, capa de bechamel, capa de queso tipo mozarella (yo recomiendo queso semicurado, que le da un toque muy sabroso). Repetir por este orden y finalizar con una capa de pasta y una de bechamel con queso rallado o picado por encima.
4. Lo llevamos al horno y horneamos en la estantería del centro, a 200º C unos 15 - 20 minutos y listo. Si ves que se está tostando mucho el queso, puedes poner una capa de papel de aluminio por encima de la fuente o bajarla un nivel.

Lasaña de carne casera, muy fácil de hacer

Consejos y trucos

- Esta lasaña de carne es muy fácil de preparar, porque utilizamos las placas secas precocidas (no necesitan remojo). Sólo necesitamos una salsa liquida y caliente que asegure la hidratación de las placas, y una fuente profunda para cubrir toda la lasaña con salsa.
- Esta es una receta para unas 4 - 6 raciones, para una cantidad menor, simplemente debes adaptar la cantidad de ingredientes.