

LASAÑA



DE CARNE

LASAÑA DE CARNE FÁCIL

Ingredientes:

- PLACAS DE LASAÑA: 1 PAQUETE
- BECHAMEL: HARINA, LECHE, SAL Y NUEZ MOSCADA
- QUESO RALLADO: 1 PAQUETE (200 GRAMOS)

- SALSA DE CARNE QUE MÁS TE GUSTE:

1. [SALSA BOLOÑESA](#)
2. [FRITADA DE CARNE](#)
3. [MUSAKA \(CARNE Y BERENJENA\)](#)

¡Consejo!

YA QUE ESTÁS, HAZ UNA LASAÑA LO MÁS GRANDE QUE PUEDES Y CONGELALA EN PORCIONES PARA DISFRUTARLA DURANTE 1 MES

Procedimiento:

EN UN RECIPIENTE LO SUFICIENTEMENTE GRANDE Y APTO PARA HORNO, EMPEZAMOS CUBRIENDO LA BASE CON SALSA.

AHORA LA SECUENCIA QUE SEGUIREMOS SERÁ LA SIGUIENTE: PLACAS, SALSA, BECHAMEL. REPETIMOS ESTO EN FUNCIÓN DEL NÚMERO DE CAPAS QUE NOS QUEPA. (RECOMENDADO NO MÁS DE 3/4 CAPAS).

EN LA ÚLTIMA CAPA CAMBIAMOS LA BECHAMEL POR EL QUESO RALLADO AL GUSTO (NUNCA ES SUFICIENTE).

METEMOS LA LASAÑA EN EL HORNO, A 200 °C Y CON CALOR POR ARRIBA Y ABAJO, EL TIEMPO QUE INDIQUEN LAS PLACAS DE LASAÑA PARA QUE ESTAS QUEDEN BLANDITAS. SI VEMOS QUE 5 MINUTOS ANTES DE SACARLA, EL QUESO NO ESTÁ GRATINADO, PONEMOS LA OPCIÓN DE GRATINAR.