

Lasaña Boloñesa o Bolognesa



Cocción : 15 minutos
Horneado : 20 minutos
Cantidad : 4 - 6 raciones

Hoy en esta video receta te enseñamos a preparar salsa boloñesa, que te servirá para preparar deliciosos platos como esta lasaña boloñesa o utilizando otras pastas como los tallarines o unos spaghetti.

Ingredientes :

- 1 Paquete de Placas de Lasaña Precocidas
- 12 láminas de Queso
- Queso semicurado para la capa superior
- 500 g de Carne Picada (ternera y cerdo)
- 1 Cebolla mediana, 1 apio o 1 puerro
- 1 Zanahoria
- Aceite de oliva suave
- Pimienta Negra
- 1 diente de Ajo y perejil
- 500 ml de Tomate Triturado
- 2 cucharadas de tomate frito
- 100 ml de Brandy o Vino Blanco



- 1** Comenzamos picando en tacos finos la zanahoria, la cebolla, el apio y el diente de ajo. Lo siguiente es hacer la salsa bolognesa, para lo cual ponemos a fuego medio un cazo mediano y añadimos dos cucharadas de **aceite**.
- 2** Cuando esté caliente echamos la **zanahoria** y dejamos freír un minuto. Añadimos la **cebolla** y cocinamos a fuego medio hasta que comience a transparentar la cebolla. Echamos el **apio** y dejamos que se cocine un par de minutos más. Añadimos el **ajo**, la **pimienta negra** y el **perejil**, mezclamos e incorporamos la **carne** que cocinaremos removiendo de vez en cuando, un par de minutos. Añadimos el **brandy** y después de evaporarse el alcohol, añadimos el **tomate** triturado que dejamos cocinar removiendo de vez en cuando durante unos 5 minutos. Apagamos el fuego y dejamos reposar.
- 3** Y ahora **vamos a montar la lasaña**: Extendemos un par de cucharadas de **tomate frito** en el fondo de una fuente de hornear cuadrada o rectangular de unos 6 centímetros de altura. A continuación colocamos una **capa de placas de lasaña** precocidas, una capa de **salsa boloñesa** y cubrimos con laminas de **Queso**. Repetimos de nuevo el proceso: pasta, salsa y queso **y finalizamos con una capa de pasta, salsa y Queso** (esta última capa puede ser de Queso Semicurado rallado).
- 4** **Horneamos a 200º C durante unos 15 minutos**, hasta que el queso tome un color dorado. La función de este horneado es que se fundan los sabores y se cocine la pasta. Retiramos y dejamos reposar unos minutos antes de servir.