

Lasaña



INGREDIENTES

- ✓ 3 1/2 libras de carne de res molida
- ✓ 2 cucharaditas de ajo en polvo Ajo en polvo
- ✓ 2 cucharadas de Caldo de Carne de Res
- ✓ 1 cucharada de aceite vegetal
- ✓ 1/3 taza de cebolla cortada finamente
- ✓ 3 dientes de ajo cortados finamente
- ✓ 1/2 taza de apio cortado finamente
- ✓ 1 sobre de Salsa De Tomate Regina
- ✓ 3/4 taza de agua
- ✓ 4 hojas de laurel
- ✓ 3/4 libra de pasta para lasaña cocida Pasta de lasaña precocida
- ✓ 2 tazas de queso mozzarella rallado
- ✓ Sal y pimienta al gusto
- ✓ 1 taza de queso parmesano

Preparación

- ✓ En un tazón, colocar la carne, el ajo en polvo, el Caldo de Carne de Res, la pimienta molida y marinar por 5 minutos.
- ✓ En una cacerola grande, colocar el aceite, la cebolla, el ajo, el apio y sofreír por 2 minutos.
- ✓ Añadir la carne y cocinar por 10 minutos revolviendo constantemente.
- ✓ Cuando la carne adquiera una tonalidad gris clara, añadir la Salsa de Tomate Regina estilo Boloñesa, el agua, las hojas de laurel, la sal y pimienta y cocinar a fuego medio por 15 minutos.
- ✓ Armado de la lasaña: Al momento de montar la lasaña, untar con un poco de aceite un recipiente refractario o la bandeja que utilice. Colocar una pequeña cantidad de salsa, cubrir el fondo de la bandeja con lascas de pasta precocida, verter una cantidad pequeña de carne, añadir el queso mozzarella y una mínima parte de queso parmesano.
- ✓ Repetir este procedimiento hasta rellenar el recipiente. Finalmente, colocar una capa de pasta precocida, la salsa que haya quedado y cubrir con los quesos. La lasaña debe tener una buena cantidad de líquido para que la pasta se cocine. Si está muy seca, se le puede agregar caldo de pollo.
- ✓ Taparla con papel aluminio y llevar al horno a 150°C por 40 minutos.
- ✓ Paso adicional: A esta receta le puede agregar aceitunas negras y hojas de albahaca al momento de cocinar la carne.