



RECETA "MUY PERSONAL" DE LASAÑA BOLOÑESA

Ingredientes para 4 per.

- 1 paquete de láminas de lasaña
- ½ kilo de carne picada de cerdo/ternera
- 2 ramas de apio bien verdes
- 1 cebolla grande
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- ½ litro de tomate triturado
- Un manojo de hierbas aromáticas
- ½ vaso de Armagnac
- azúcar (contra la acidez del tomate)
- sal y pimienta
- queso parmesano (de Parma) o grana padano

Para la bechamel:

- 1 litro de leche.
- 50 gr de mantequilla.
- 50 gr de harina.

sal, pimienta y nuez moscada.

Procedimiento

El "soffritto"

1. Corta las verduras de "soffritto" -cebolla, apio, zanahoria- en mirepoix (dados muy pequeños). Pica fino el ajo.
2. En una sartén rehoga las verduras, échales la sal para que "suden" cuando estén fundentes, añade el ajo picado.
3. Incorporar la carne picada y rehoga esta, a fuego alto. Añade el Armagnac y deja que se cocine todo.
4. Cuando está bien dorada la carne, incorpora el puré de tomate y deja que se haga a todo a fuego medio bajo.
5. Añade el azúcar y ajusta de sal.
6. Justo cuando creas que tu salsa ya está hecha tras media hora larga a fuego medio bajo, ajusta de sal y pimienta e incorpora las hierbas aromáticas (enteras es más fácil retirarlas luego, para que no estorben en el plato).
7. Reserva. Mientras, la reservas y se va atemperando.



CocinaFrancia.com

CocinaFrancia.com



Haz la bechamel

1. En la sartén o en una rusa derrite la mantequilla y añade la harina, haz un roux, o sea, cocina la harina hasta que se ponga rubia.
2. Añade la leche poco a poco, siempre removiendo con un batidor de varillas, para no generar grumos y que no se pegue al fondo. Cuando veas que la salsa ha adquirido un aspecto untuoso, una bechamel ligera. Sazona al gusto.

Láminas de lasaña: existen laminas como las que yo compré que están precocidas y no tienes más que armar la lasaña, que las láminas se terminaran de ablandar durante el horneado. Si no, procede a cocinar las láminas de lasaña como indique el paquete que hayas comprado. Si haces tu propia pasta fresca ya sería el no-va-más.

Montaje

1. Sobre una bandeja apta para horno y servicio coloca unas gotas de salsa, esto evitará que al porcionar se quede pegada la primera lámina de pasta y te arruine el servicio.
2. sobre esta lámina, coloca una generosa capa de boloñesa lo más escurrida posible de tomate.
3. Coloca otra capa de pasta y repite la operación unas 3 o 4 veces.
4. Termina con una capa de pasta sobre la que echarás una generosa capa de bechamel y queso rallado parmesano reggiano o grana padano
5. Horno a 200°C, ½ hora, aprox. Coloca tu plato a una altura media en el horno y gratina con ventilador para que se caliente la lasaña y se gratine lo justo el queso. El tiempo que consideres oportuno, intenta no quemar demasiado la bechamel.

Ya está lista para servir acompañada de una buena ensalada de *mesclun* o de rúcula y un buen vino, por supuesto.

Et voilà, bon appétit!