

PLATO DE FONDO

LASAÑA CLÁSICA



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 2 cebollas pequeñas
- 1/2 pimentón
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- Aliños varios
- 800 g de carne molida
- 1/2 taza de vino blanco (o tinto si prefieres)
- 2 tarros de tomates en Cubos (800 gr aprox)
- 1 litro de agua o caldo de verduras o carne
- Queso
- 1 o 2 cucharaditas de crema
- Láminas precocidas de masa de lasaña

Preparación

- Poner en un sartén aceite de oliva + 2 cebollas pequeñas + 1/2 pimentón cortados en cubos pequeños + sal + pimienta + 1 cucharadita de paprika + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + los aliños que más te gusten + 800 g de carne molida. Cuando esté lista, agregar 1/2 taza de vino blanco (o tinto si prefieres) y cocinar por tres minutos hirviendo para evaporar el alcohol.
- Agregar 2 tarros de tomates en Cubos (800 gr aprox) + 1 litro de agua o caldo de verduras o carne. Dejar cocinar a fuego bajo, sin tapan, por 30 minutos (así pierde la acidez).



- Debe quedar bien líquida, para que las masas precocidas de lasaña, se hidraten y queden blandas durante la cocción.
- Armar la lasaña poniendo en la fuente: líquido de la salsa de tomate (sin carne), láminas precocidas de masa de lasaña + salsa de tomates (con carne) + queso (el que quieras) granulado o picado y la cantidad que prefieras + 1 o 2 cucharaditas de crema.
- Intercalar capas hasta terminar con salsa de tomate. Es importante que queden todas las masas cubiertas con salsa para que se cocinen bien.
- Cubrir toda la superficie con una generosa capa de queso parmesano y un chorrito de aceite de oliva.
- Decorar con un par de líneas de crema.
- Llevar al horno a 180° por 45 o 50 minutos o hasta que esté bien dorada y las masas están bien cocidas.

