

LASAGNA

INGREDIENTES:

18 placas de lasaña
120 g de queso para gratinar
1/2 Kg de carne picada
50 g (1/2 cubilete) de aceite
130 g de zanahorias
100 g de cebolla
120 g de champiñones
Un trozo de apio
1 diente de ajo
1/2 Kg de tomate triturado
2 pastillas de caldo de carne o sal
3 higaditos de pollo (opcional)
Pimienta y orégano
3/4 de litro de bechamel

PREPARACIÓN

Ponga las placas de lasaña en agua o hiérvalas. Ralle el queso partido en 4 trozos pulsando el botón Turbo 5 veces y luego pase por las velocidades 5-7-9 hasta que esté bien rallado. Reserve. Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la carne, las pastillas de caldo, las especias, el queso y la bechamel, y trocee 10 segundos a velocidad 3 1/2 o ponga más tiempo si lo desea totalmente triturado. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula, y programe 7 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Pasado este tiempo, añada la carne picada, las pastillas y las especias, bajando lo que hubiera en las paredes, y

programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Si ve que la salsa ha quedado un poco líquida, programe temperatura Varoma 5 minutos más y a la misma velocidad. Rectifique la sazón. Seguidamente ponga, en una fuente, una capa de láminas de pasta, cubra con parte de la salsa preparada y vaya repitiendo la operación hasta terminar con una capa de pasta. Por último, cúbrala con la bechamel, espolvoree con queso rallado y hornee 15 minutos en el horno precalentado a 180° y, después, gratínela hasta que tenga un bonito color dorado.