



## Lasaña Boloñesa

Lasaña Boloñesa unknown

### Ingredientes

- 1 Caja de Lasaña doria de 400 gr
- 1 sobre de salsa bechamel lista
- 2 tazas de leche
- 1 taza de queso rallado
- 4 cucharadas de aceite vegeta
- 1 cebolla
- 2 unidades de diente de ajo
- 1 cucharadita de orégano
- 3 hojas de laurel
- 1 ½ Libra de carne molida de res
- 5 unidades de tomate
- 1 cucharadita de mantequilla
- sal y pimienta al gusto

### Preparación

1. Empezaremos por picar la cebolla y el ajo finamente. Los tomates los cortamos en cuadritos muy pequeños.
2. En una sartén a fuego medio y con poco aceite agregamos el ajo y la cebolla. Cuando la cebolla haya cambiado su color y esté transparente llevamos el tomate.
3. Dos minutos después adicionamos la carne molida, distribuyéndola uniformemente en la sartén, dispersamos el orégano en polvo y llevamos las hojas de laurel para aromatizar la preparación.
4. Mezclamos muy bien todo con una cuchara de palo y dejamos cocinar por 5 minutos evitando que se pierdan los jugos de la carne.
5. Luego añadimos sal. Ahora en una olla pequeña disolvemos el sobre de salsa bechamel en dos tazas de leche.
6. Mezclamos constantemente durante 3 minutos hasta obtener una consistencia espesa y sin grumos. Pre calentamos el horno a 180°C y bajamos la carne del fuego.
7. Teniendo los ingredientes listos, engrasamos con mantequilla el fondo de un molde resistente al calor.
8. Recuerda la lasaña Doria es precocida, es decir, no necesita cocinarse previamente a su preparación.
9. Ahora empezamos a ubicar nuestros ingredientes así: una capa generosa de carne, una hoja de lasaña, una capa abundante de bechamel y de nuevo comenzamos con la capa de carne.

10. Repetimos esta estructura hasta llenar el recipiente y terminamos con una hoja de lasaña.
11. En caso de que la pasta no quepa en el molde la podemos partir. Si quieres darle un toque especial puedes agregar queso rallado entre las capas.
12. Para gratinar la última capa, dispersamos queso rallado, asegurándonos que no queden espacios vacíos. Llevamos al horno y la dejamos por media hora o hasta que el queso se vea con un dorado intenso.