Lasaña

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	24 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V6000 PowerSteam a partir de 2022

de cocción rápida

Boloñesa

500 g Carne picada mixta

un poco Mantequilla para freír

2 Cebollas, picado

2 Dientes de ajo, prensado

2 Cuchara sopera Puré de tomate

800 g Tomates de lata pelados y triturados

5 Ramitas Perejil de hoja plana, picado

un poco Sal

un poco Pimienta

Salsa bechamel

40 g Manteca

50 g Harina

1 l Leche

½ Cucharadita Sal

un poco Pimienta

1 Una pizca Nuez moscada

Capas

12 Hojas de lasaña

120 g Queso parmesano rallado

Boloñesa

Caliente la mantequilla en una sartén grande. Fría la carne, las cebollas, el ajo y el puré de tomate hasta que estén dorados. Mézclelos con el resto de los ingredientes en un bol y sazone con sal y pimienta.

Salsa bechamel

Derrita la mantequilla en una sartén a fuego medio. Añada la harina y mézclela con la mantequilla. Saltéelo todo durante unos 5 minutos sin que la harina tome color. Añada la leche y llévela a ebullición, removiendo constantemente, y añada la sal. Reduzca el fuego y cueza a fuego lento durante unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Retire la sartén del fuego y sazone con pimienta y nuez moscada.

Capas

Unte el fondo de la fuente de porcelana generosamente con salsa bechamel y coloque encima 3 láminas de lasaña. Extienda 1/3 de salsa boloñesa y 1/4 de bechamel por encima y cubra con 3 láminas de lasaña.

Repita el procedimiento 2 veces.

Unte la última capa con salsa bechamel y espolvoréela con parmesano.

Hornear

Hornee la lasaña en una fuente de cristal en el estante del medio con aire caliente potente con inyección vapor a 230 °C durante 24 minutos.

Pasos de cocción

Aire caliente Power con inyección de vapor 230 °C durante 24 Min.

Consejos

Déjela enfriar 10 minutos antes de servirla.

Accesorios

Molde de porcelana con un volumen aproximado de 2 l

Fuente de cristal endurecido

Información complementaria

Creado el	25.06.2024