



Lasaña

Receta de V-ZUG AG



Preparación
Tiempo de
cocción
Aparato

30 Min.

1 H 45 Min.

Combair V2000 a partir de 2021

Capa a capa un placer: Láminas de lasaña, boloñesa, bechamel cremosa y parmesano rallado: un plato italiano que hará las delicias de grandes y pequeños.

Boloñesa

un poco Mantequilla para freír
350 g Carne picada mixta
(ternera y cerdo)
2 Cebollas, picado fino
2 Dientes de ajo, picado fino
2 Cucharada sopera Puré de
tomate
800 g Tomates de lata pelados
y triturados
2 Ramitas Albahaca, picado fino
1 Ramita Romero
1 Cucharadita Sal
un poco Pimienta

Salsa tipo bechamel

40 g Mantequilla
40 g Harina
800 ml Leche
¾ Cucharadita Sal
un poco Pimienta





¼ Cucharadita nuez moscada
molida

Capas

12 Hojas para lasaña
80 g Queso parmesano
rallado

Boloñesa

Calentar la mantequilla en una sartén grande. Dorar la carne durante unos 5 minutos. Añadir la cebolla y el ajo y rehogar unos 2 minutos. Añadir el puré de tomate y saltearlo brevemente. Añadir los tomates y las hierbas y llevar a ebullición. Reducir el fuego y cocer a fuego lento durante 1 hora aproximadamente. Sazonar la mayonesa con sal y pimienta.

Salsa tipo bechamel

Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio. Añadir la harina y cocer, removiendo, durante unos 3 minutos sin que la harina tome color. Añadir la leche y llevar a ebullición, removiendo constantemente. Reducir el fuego y dejar cocer a fuego lento durante unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Aromatizar la salsa con sal, pimienta y nuez moscada.

Capas

Extender un poco de bechamel en la base de la fuente preparada para gratinar. Colocar encima 3 láminas de lasaña. Extender ⅓ de la salsa boloñesa y ¼ de la bechamel por encima y cubrir con 3 láminas de lasaña. Repetir el procedimiento 2 veces. Untar la última capa con salsa bechamel y espolvorear con parmesano. Colocar el molde sobre una parrilla en la cámara de cocción fría y cocer con aire caliente húmedo a 180 °C durante unos 45 minutos.

Aire caliente húmedo 180 °C durante 45 Min.

Accesorios

Molde para gratinar con una capacidad de aprox. 3 litros
parrilla

Información complementaria

Creado el 04.08.2025

