



Lasaña a la "brasa"



Hoja 1





Ingredientes para 6 raciones Foto 1 : 150gr.tomate frito. – 12 obleas - 10 lonchas de jamón York. – 16 lonchas de queso.

1 Kg. de carne picada (vacuno y cerdo). – 50 gr. de queso rayado. * bechamel.

*** Preparación bechamel:** 300ml.de leche + 60gr.mantequilla + 40gr.harina + sal. (derrite la mantequilla ,añade la harina y batir, seguido la leche templada y batir)

***Preparación de la carne picada:** 100gr. de tomate frito, ajo al gusto bien picado, y sal. Mezclar y mantener a fuego medio durante 7 minutos.

***Preparación de las obleas:** (placas largas precocinadas para lasaña) Tenerlas unos 10 minutos en un recipiente con agua muy caliente para ablandarlas.

Hoja 2

***Preparación de la Lasaña al horno:** *En un recipiente especial para hornos, preferiblemente de cerámica refractaria, ó de hierro fundido, vamos cubriendo la base del mismo capa por capa, siguiendo las instrucciones gráficas que a continuación detallamos...*

F2- 1ª capa: tomate frito./ F3- 2ª capa: obleas./ F4- 3ª capa: jamón York en láminas./ F5 y F6- 4ª capa: carne picada.

F7- 5ª capa: Queso en lonchas./ F8- 6ª capa: obleas./ F9- 7ª capa: jamón York./ F10- 8ª capa: carne picada./ F11- 9ª capa: queso en lonchas.

F12- 10ª capa: obleas./ F13- 11ª capa: bechamel./ F14- 12 capa: queso rayado./ F15- horno entre 200 y 220º c./ F16- introducimos la lasaña.

F17 y F18- mantener la lasaña en el horno entre 20 y 30 minutos con la plancha haciendo de tapa.

