Lasaña

Para el ragú

Ingredientes: 250 g. de carne picada de cerdo, 500 g. de carne picada de vaca, 250 g. de salsa de tomate, 50 g. de zanahoria, 50 g. de cebolla, 50 g. de apio, sal al gusto, pimienta al gusto, 250 g. de vino blanco y 1 vaso de caldo al gusto (verduras/ternera).

1. Picar la cebolla, el apio y la zanahoria y freír a fuego bajo. Añadir los dos tipos de carne y cocinamos hasta que la carne esté bien tostada y que todo el jugo de la carne se haya evaporado.
2. Echar el vino y esperar a que reduzca. Seguidamente, añadir la salsa de tomate y el vaso de caldo para cocinar a fuego lento durante una hora. Ajustamos de sal y pimienta.

Para la bechamel

Ingredientes: 1 l. de leche fresca, 100 g. de mantequilla, 100 g. de harina, nuez moscada a gusto y sal a gusto.

1. Poner en una olla la leche y calentar. Paralelamente, en otra olla, deshacemos la mantequilla, a la que añadiremos la harina una vez esté completamente liquida y esperaremos que se dore, mezclando constantemente con un barilla.
2. Añadimos la nuez moscada y la sal a la leche caliente, que incorporaremos poco a poco al engrudo, mezclando constantemente para que no haya grumos y manteniendo siempre el fuego lento.

Para la pasta

Ingredientes: 800 g. de harina, 200 g. de sémola y 10 huevos enteros.

1. Mezclar la harina y la sémola. Añadir los 10 huevos con una batidora, uno a uno y esperando a que cada uno se incorpore bien.
2. Dejar reposar al menos por una hora y estirar la masa con las dimensiones deseadas.

Emplatado

1. El montaje de la lasaña consistirá en realizar capas empezando por la salsa bechamel para que no se pegue en la bandeja.
2. Una vez realizada la primera capa de salsa bechamel, colocaremos una capa de pasta, otra de salsa bechamel, una de ragú y parmesano rallado.
3. Repetimos la operativa cuantas veces se desee, como mínimo 4 capas de todo para que quede una buena consistencia. Al final, ponemos una buena capa de parmesano rallado y horneamos durante 30 minutos a 180cº.