



<https://www.mepillasquisando.com>



## LASAÑA TRADICIONAL



INGREDIENTES	
LASAÑA	BECHAMEL
12 Láminas de Lasaña precocida. 70 gr. De Queso rallado. Mantequilla 300 gr. De Carne picada. ½ Vaso de Vino blanco. 250 gr. De Tomates. 1 Zanahoria. 1 Cebolla. Sal, Aceite y Pimienta.	50 gr. De Mantequilla. 50 gr. De Harina. ½ L. De Leche. Sal y Pimienta.

### ELABORACIÓN:

Sofreímos la cebolla y la zanahoria, a continuación añadimos la carne, esperamos que dore un poco y añadimos el vino, dejamos evaporar el alcohol. Añadimos el tomate y dejamos que cueza durante media hora. Mientras hacemos la bechamel, para ello derretimos la mantequilla y añadimos la harina, removemos sin parar y vamos añadiendo la leche hasta que empiece a hervir, salpimentamos y dejamos que siga cocinando a fuego lento unos 20 minutos, sin parar de remover. En una fuente apta para horno untamos el fondo con un poco de mantequilla y vamos poniendo láminas de pasta, salsa de carne y bechamel y queso rallado. Así hasta cubrir por completo la fuente, terminando con una buena capa de queso rallado. Introducimos al horno previamente precalentado a 180° durante media hora. Terminamos gratinando el queso.

<https://www.mepillasquisando.com>