

LASAÑA DE VERDURAS CON CARNE

(plato contundente y nutritivo)

<p>8 puerros (o menos si son muy grandes) 1 pimiento rojo grande 1 pimiento verde grande 1 kg de zanahorias 1 cebolla 1 kg de champiñón</p>	<p>800 grs. de carne picada al gusto (yo pongo ternera generalmente, pero también está rica la mezcla de ternera y cerdo) Unos 200 grs. de tomate frito (un bote vale) Placas de pasta para Lasaña Unas bolitas de mantequilla Queso rallado</p>
---	---

Primero hacemos un sofrito con los puerros, pimientos rojos y verdes, las zanahorias y la cebolla. Los puerros cortados en finas lonchas, como de un par de milímetros de grosor; los pimientos en cuadritos de un centímetro cuadrado más o menos; las zanahorias ralladas con la parte gruesa del rallador; y las cebollas picadas bien menudo.

Mientras se van sofriendo las verduras, en una cazuela aparte, ponemos el champiñón a freír en aceite con ajo y una cayena.

Una vez que están las verduras bien pochadas en aceite de oliva virgen, les añadimos la carne picada y lo rehogamos todo un buen rato hasta que se ve la carne suficientemente hecha. Después, quitamos la cayena del champiñón y lo añadimos, y sazonomos agregando el tomate frito.

Finalmente, preparamos una salsa bechamel ligera y comenzamos a cubrir el fondo de un recipiente profundo con ella, y encima la primera capa de placas de pasta (previamente preparadas según indican sus instrucciones). Después otra capa del preparado de carne con verduras, como de un cm. de espesor, y más bechamel. Sobre ella nuevas placas de pasta y relleno. Otra vez bechamel, placas de pasta y una última fina capa de bechamel antes de poner la capa final de pasta que también quedará cubierta por bechamel con una generosa cantidad de queso rallado por encima con unas bolitas de mantequilla.



20 minutos de horno lo dejan suave por dentro y crujiente por fuera. Y muy vistoso.