



*Lasaña*



*the Smart Oven® Air Fryer Pro*  
con funciones para freír por aire  
y deshidratar

**Breville®**

# Lasaña

 *Tiempo de preparación: 1½ horas, tiempo de cocción: 30 minutos*

 *Para 8 porciones*

## Salsa de carne

*1 cucharada de aceite de oliva  
1 cebolla grande picada fina  
6 dientes de ajo picados  
2 zanahorias medianas peladas y ralladas  
2 tallos de apio picado fino  
2 lb (1 kg) de carne molida  
2 cucharadas de vinagre de vino tinto  
Pizca de azúcar  
1 lata de 28 oz (780 g) de tomates triturados  
1 pasta de tomate de 6 oz (170 g)  
½ taza (12 g) de hojas de albahaca fresca picadas  
1 cucharada de sal en grano  
1 cucharadita de pimienta negra recién molida*

## Salsa bechamel

*5 cucharadas (70 g) de mantequilla sin sal  
¼ de taza (35 g) de harina para todo uso  
4 tazas (1 litro) de leche  
1 taza (60 g) de queso parmesano rallado fino  
1 cucharadita de sal en grano  
¼ de cucharadita de pimienta negra recién molida*

## Para armar

*12 láminas de lasaña listas para hornear  
½ taza (30 g) de queso parmesano rallado fino*

## Cómo preparar

1. Caliente el aceite de oliva en una sartén para saltear honda a fuego medio. Agregue la cebolla, la zanahoria y el apio y cocine, revolviendo ocasionalmente, durante 5-7 minutos o hasta que se ablanden. Agregue el ajo y cocine de 1 a 2 minutos o hasta que esté fragante.
2. Suba el fuego a medio-alto y agregue la carne molida, sal y pimienta. Separe la carne con una cuchara de madera y revuelva durante 4 minutos o hasta que la carne esté bien cocida, pero no dorada.
3. Agregue el vinagre y deje que se cocine hasta que casi se evapore. Revuelva de vez en cuando. Agregue el azúcar, los tomates triturados y la pasta de tomate y revuelva para que se combinen. Deje hervir. Luego reduzca el fuego y cocine a fuego lento, sin tapar, durante 20 minutos. Retire la sartén del fuego, agregue la albahaca y reserve.
4. Derrita la mantequilla en una cacerola mediana a fuego medio hasta que forme espuma. Agregue la harina y cocine, batiendo constantemente, de 1 a 2 minutos o hasta que la mezcla burbujee y comience a desprenderse por los lados de la sartén. Retire la sartén del fuego y agregue la leche de una vez, batiendo constantemente para evitar grumos.
5. Regrese la sartén al fuego y déjela hervir. Reduzca el fuego a medio-bajo y, revolviendo constantemente con una cuchara de madera, cocine a fuego lento durante 7 a 10 minutos o hasta que la salsa espese y cubra el dorso de la cuchara. Retire del fuego y agregue el parmesano rallado, la sal y la pimienta.
5. Extienda ¼ de la salsa de carne (aproximadamente 2 tazas o 480 ml) de manera uniforme en el fondo de una fuente para hornear de 9" x 13" (23 x 23 cm).
6. Coloque 4 de las láminas de lasaña sobre la salsa (se superpondrán ligeramente). Extienda ¼ más de la salsa sobre la pasta, y luego cerca de 1½ tazas (360 ml) de la salsa bechamel. Continúe agregando la pasta, la salsa de carne y la salsa bechamel dos veces más, terminando con esta última. Agregue queso parmesano rallado.
7. Inserte la rejilla en la posición número 6. Seleccione el programa BAKE/375 °F/ CONVECTION (Hornear/190 °C/Convección) para que funcione durante 30 minutos. Presione START (Inicio) para precalentar el horno.
8. Cocine la lasaña durante 25 a 30 minutos o hasta que burbujee y se dore por encima.
9. Deje reposar durante 15 minutos antes de cortar y servir.