



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 burbujea y comience a desprendérse por los lados de la sartén. Retire la sartén del fuego y agregue la leche de una vez, batiendo constantemente para evitar grumos.

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 burbujea y se dore por encima.
9. Deje reposar durante 15 minutos antes de cortar y servir.