

## LASAÑA BOLOÑESA



### **Ingredientes**

Placas de lasaña  
1 pimiento  
1 cebolla mediana  
2 ajos,  
unos 400 gr de carne picada  
tomate triturado  
bechamel (2 cucharadas de aceite, 1 de harina, 1/2 litro de leche y nuez moscada)  
queso en lonchas  
queso rallado  
pimienta y orégano  
1 puerro

### *Preparación*

Rehogar el pimiento, los ajos y la cebolla mediana bien troceados. Incorporar la carne molida y un poco de pimienta. Cocinar hasta que la carne esté bien hecha. Agregar el tomate triturado y freír. Reservar.

Por otro lado preparar la bechamel. En el aceite caliente echar la harina y rehogar. Añadir poco a poco medio la leche y la nuez moscada. Reservar. En una bandeja de horno, colocar una capa de lonchas de queso, encima placas de pasta previamente cocidas en agua con sal al dente, la boloñesa, un poco de bechamel y luego repetir los ingredientes. Terminar con carne y bechamel y tapar con queso rallado y un poco de orégano. Por último, gratinamos en el horno hasta que veamos que el queso se dora.