

# Lasagna original

 [recetasdesbieta.com/lasagna-original/](https://recetasdesbieta.com/lasagna-original/)

October 22, 2018



- Yield: **6**
- Prep Time: **3h 30 min**
- Cook Time: **45 minutes**

## Print

By [Svitlana Popivnyak](#) octubre 22, 2018



Hola amigos, ¿qué tal? Soy Esbieta. Tal y como me habéis pedido hoy os voy a enseñar cómo preparar en casa un una buena lasagna. Os voy a enseñar hacerla como si fuera una nonna italiana del siglo XX. Es decir, sin escatimar ni en el tiempo, ni en el cariño ni en la calidad de los ingredientes. Con su salsa boloñesa hecha a fuego lento, con mucho gusto y cariño. Además, la receta de esta salsa es la receta oficial del ragú boloñés que fue presentada por la academia de Bolonia a la cámara de comercio italiana en el año 1982.

También voy hacer la pasta totalmente a mano, con huevo. Voy hacer la bechamel casera, muy cremosa y sin nada de grumos. Deliciosa.

Todo va estar cubierto con queso parmigiano... es decir, una lasagna de ensueño amigos. Así que os invito a que lo veáis cómo se hace y que la preparéis.

## Ingredients

- [carne de ternera para guisar](#) - 600 g
- [panceta de cerdo](#) - 300 g
- [cebolla](#) - 1
- [zanahoria](#) - 2
- [apio](#) - 1 rama
- [vino tinto](#) - 200 ml

- tomates pelados o salsa de tomate - 800 g
- leche - 50 ml
- aceite de oliva - 3 cds.
- sal - al gusto
- pimienta negra molida - al gusto
- Pasta para lasaña
- harina común - 200 g
- huevos - 2 talla L
- aceite de oliva - 1-2 cds.
- sal - 1 pizca
- Bechamel
- mantequilla - 80 g
- harina común - 80 g
- leche - 750 ml
- nuez moscada - al gusto
- sal - al gusto
- pimienta negra - al gusto
- PARMESANO - 200 g

## Instructions

---

- Cortamos la panceta en cuadraditos pequeños. Pero primero quitamos la piel porque es muy dura.
- Ponemos la panceta a fuego medio para que se vaya haciendo despacio.
- Mientras tanto cortamos las verduras en cuadrados pequeños.

¡No olvidamos de remover la panceta!

- Añadimos a la sartén con la panceta un chorro de aceite. A ser posible el de oliva.
- Y añadimos las verduras.
- Añadimos 1 pizca de sal.
- Y, a fuego medio bajo, cocinamos hasta que la cebolla, la zanahoria y el apio se ablanden.
- Añadimos la carne de ternera.
- Hacemos el fuego medio alto y removemos muy bien.
- Una vez la carne haya cambiado de color añadimos 1 vaso de vino tinto.
- Cocinamos hasta que se evapore el alcohol.
- Añadimos salsa de tomate o tomates troceados.

Yo voy a utilizar los tomates que vienen enlatados enteros pero puedes utilizar la salsa de tomate que más te guste.

- Una vez que la salsa haya empezado a hervir hacemos el fuego bajo y ponemos la tapa pero dejando un hueco para que salga el vapor.
- La salsa hay que cocerla de 2 a 4 horas. Con mucha calma. Si ves que se está quedando seca añade un poco más de agua o de caldo de ternera.
- He tardado en cocer cocer la salsa 3 horas.
- Salpiméntala a tu gusto.

- Añade la leche para equilibrar la acidez.
- La salsa está lista.

La pasta la puedes comprar o puedes hacerla. Yo te voy a enseñar como hacer la pasta para la lasagna.

- Tamiza en un recipiente 200 g de harina.
- Añade 1 pizca de sal.
- Casa 2 huevos grandes.
- Añade 1 chorro de aceite de oliva.
- Remueve muy bien.
- Termina de hacer la bola con la mano.
- Esta masa no hay que amasarla mucho. Solo integrar muy bien todos los ingredientes.
- La tapamos y la dejamos en reposo unos 20 minutos.
- Antes de pasar la pasta por la máquina la estiramos un poco con rodillo. Para más información sobre **cómo hacer la pasta casera te invito a que veas este vídeo.**
- Si no tienes la máquina para hacer la pasta estírala con el rodillo.
- El grosor de la pasta ideal es cuando empieza a transparentarse un poco.
- Corta las láminas en tamaño 10x12 cm. Me han salido 17 láminas.
- En abundante agua con sal cocemos la pasta.
- Yo voy a cocerla en 2 tandas para que las láminas no se peguen unas con otras.
- Cocemos la pasta aproximadamente 1 minuto.
- La enjuagamos con agua fría.
- La colocamos sobre un paño para que se seque.

## Bechamel

- Para hacer bechamel derrite la mantequilla.
- Añade la harina.
- Rehoga la harina 2 - 3 minutos a fuego medio.
- Añade la leche fría y haz el fuego alto.
- Remueve muy bien. En la leche fría la harina se diluye muy bien.
- La bechamel hay que remover todo el rato hasta que espese. Para más información **sobre cómo hacer la bechamel echa un ojo aquí.**
- En cuanto rompa a hervir hacemos el fuego medio y la cocemos 2 - 3 minutos más.
- Retiramos la bechamel del fuego.
- Y la condimentamos. Añadimos 1 pizca de nuez moscada.
- Sal.
- Y un poco de pimienta negra molida.
- Para que no se forme una costra la tapo con un trozo de film transparente.
- Rallamos el parmesano o parmigiano.
- Precalienta el horno a 180°C ó 360°F con calor de arriba y abajo.
- Unta el molde o la fuente con la mantequilla. El tamaño de mi molde es de 24x24x6,5 cm
- Cubre el fondo con la bechamel.
- Coloca por encima una capa de pasta.
- Por encima de pasta va el ragú o salsa de carne.

- Rocía el ragú con un poco de bechamel.
- Espolvorea con parmigiano.
- Otra vez ponemos pasta, ragú, bechamel, parmesano y así hasta llenar el molde.
- La última capa cubrimos generosamente con bechamel y espolvoreamos generosamente con queso.
- Horneamos la lasagna 45 minutos, los últimos 5 minutos con grill a 250°C.
- Antes de servir hay que reposarla 10 - 15 minutos.