



Lasaña boloñesa

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora y media

Tiempo total: 2 horas

Porciones: Refractario rectangular grande.

Recetas de lasaña hay tantas y tan buenas, que es difícil decir cuál es la mejor. Yo empecé a hacerla con la receta de Vero mi concuña y por muchos años así fue.

Ahora que estoy más involucrada en la cocina, con más tiempo para aprender y explorar, he modificado la receta de acuerdo a los consejos de mi amiga querida Claudia Altamirano. Su esposo es italiano y su familia al otro lado del mar le han ido enseñado los trucos y los ingredientes que llevan los platos auténticamente italianos. De la cocina de todos los días.

Esta no es su receta original porque hice algunas modificaciones en el contenido del sofrito, es especial, muy rica y ha sido la que llegó para quedarse en el recetario familiar y en el gusto de todos.

Ingredientes Ragú:

Sofrito:

- 1 Cebolla.
- 1 Ajo
- 2 Zanahorias.
- 2 Varas de apio.
- ¼ Pimiento morrón verde.
- ¼ Pimiento morrón rojo.
- 3 Hojas de laurel.
- 1/4 Taza de aceite de oliva.
- Orégano seco.
- Especies italianas secas (las que vienen mixtas en bote).

Carne:

- 750 gr. Carne de res molida (pulpa negra o puede ser mitad res y mitad puerco).
- 1 Taza de agua.
- 1 Lata de 750 gr. de tomates triturados.
- 1 Taza de vino tinto.



Lasaña boloñesa

- 1 Cucharada de azúcar (opcional).
 - 125 gr. Crema ácida.
 - Sal Kosher
 - Pimienta
 - Agua la necesaria
-
- 1 Paquete de láminas precocidas para lasagna marca Barilla.
 - Queso parmesano rallado.
 - Queso manchego rallado.

Procedimiento:

Picar muy muy finamente los ingredientes para el sofrito. Pueden picarse en procesador de alimentos, cuidando de que no se hagan una pasta, se tienen que notar los pedacitos. Si se va a seguir este método, es conveniente poner primero la cebolla y sacarla y después proceder a agregar los demás ingredientes juntos. De esta manera la cebolla no se desbarata y suelta su jugo.

En el mismo sartén donde se va a poner la carne, poner aceite de oliva a calentar y agregar todo lo picado a que se sofría y condimentar con las hierbas de olor, sin prisa, a que se empiece a suavizar la verdura y caramelice un poco.

Cuando está listo se agrega la carne y el agua. Se integra al sofrito y se desbarata muy bien con la cuchara. Tapar y dejar que la carne siga soltando su jugo.

Hay que destapar seguido para desbaratar con la cuchara los grumos de carne que puedan quedar, debe estar todo el picadillo muy bien desbaratado y fino.

Antes de que la carne termine de secar, se condimenta con sal y pimienta y se agrega la lata de tomates. Se agrega el azúcar y se deja nuevamente a que suelte el hervor la salsa para que se sofría con los jugos de la carne.

Agregar aproximadamente un litro de agua para que la carne pueda hervir un buen rato sin secarse ya que se necesita con jugo para armar la lasagna. Este es el momento para rectificar sazón de sal, pimienta y especias italianas.

Cuando ya hirvió un rato y el sabor ya está al gusto, agregar el vino y la crema. Revolver y apagar de inmediato para que el vino no pierda su aroma y la crema no se vaya a cortar.

En un refractario rectangular grande se arma la lasagna de la siguiente manera:

1. Embarrar el fondo y paredes con una poca de mantequilla.
2. Poner en el fondo una capa delgada de la carne (que lleve juguito).
3. Capa de pasta (cuidando que no se empalme mucho una lámina con otra).



Lasaña boloñesa

4. Capa de carne.
5. Quesos de los dos.
6. Capa de pasta.
7. Capa de carne.
8. Quesos de los dos.
9. Capa de pasta.
10. Capa de carne.
11. Quesos de los dos.

Tapar con papel aluminio (engrasado con aceite en spray para que no se pegue el queso), meter al horno por 45 a 50 minutos a 180°C o a que esté bien caliente y la pasta se alcance a cocer.

Sacar del horno y dejar reposar de 15 a 30 minutos antes de servir para poder cortarla y que no se desbarate.

¡BUEN PROVECHO!