

Lasaña sin horno

Ingredientes:

- 6 laminas de lasaña de la marca que tu quieras.
- 500 gramos de carne picada mixta (a tu gusto).
- 200 gramos de queso cheddar para rallar.
- 4 tomates.
- 1 cebolla morada o la que quieras.
- 2 dientes de ajo.
- 1 pimiento morrón.
- 1 cucharada postre de orégano y romero.
- 1 vaso pequeño de vino blanco.
- 1 lata pequeña de pimiento morrón.
- Crema de nata.
- Aceite de oliva.
- Vino

Utensilios:

- Licuadora o cuchillo.
- Cuchara de madera (de cocina).
- Sartén honda o cazuela.
- Plato llano.
- Bol.

Receta realizado por: Sen Kun Liang Zeng

- **Pasos para la receta:**

- Con el bol lleno de agua colocamos las laminas de lasaña dentro de ella, para que se hidraten, según las indicaciones del fabricante.
- Pica la cebolla junto con el ajo y el pimiento morrón de manera que quede lo mas fino posible. Puedes usar una licuadora para tritararlo o picar a mano con el cuchillo.
- Prepara una sartén honda o cazuela con un chorro de aceite de oliva, sofríe los ingredientes que habías triturado o picado, remueve y tenlos 1 minutos a fuego medio para que no se peguen.
- En este momento, añade las hierbas aromáticas y remueve para que se mezclen junto con el sofrito. Cocina al menos 2 minutos más, pero baja el fuego al mínimo. Transcurrido ese tiempo, agrega la carne picada para que se vaya cociendo y los sabores se integren.
- Deja cocer 4 minutos y, cuando la carne haya tomado color, agrega el vino y remueve. Deja cocer a fuego medio durante 1 minuto. Añade el tomate para que sofría por 5 minutos más y añade un punto de sal.

➤ Una vez hayas terminado de hacer la salsa que acompañará a esta deliciosa lasaña en sartén, aparta y reserva. Vuelve a poner la cazuela a calentar con unas gotitas de aceite de oliva y vierte unas cucharadas de la salsa de carne picada que tienes reservada. Pon una fina capa de salsa para evitar que las placas de pasta se peguen en el fondo de la cazuela.

➤ Deposita un par de láminas de pasta sobre la base de carne y vierte sobre ellas un chorrito de crema de nata para cocinar. De este modo, ve formando todas las capas sin recargarlas demasiado.

➤ Agrega un par de cucharadas de carne picada a cada pieza de lasaña y queso rallado por encima. Vuelve a poner una lámina de lasaña y, así sucesivamente, la crema de nata, la carne picada y el queso. Culminarás con la tercera capa de lasaña, espolvorea queso por encima, tapa y deja cocinar a fuego mínimo durante 10 minutos.

➤ Y listo, la sirves en un plato y a comer.

