

# *Lasaña boloñesa*

## *Ingredientes*

Para 6 personas:

### *Pour la sauce bolognaise*

1 oignon  
400 g de viande de bœuf hachée  
500 mL de coulis de tomates  
Sel, poivre, herbes de Provence  
Huile d'olive

### *Pour la sauce béchamel*

1 cuillère à soupe bombée de margarine  
1 cuillère à soupe bombée de farine  
1/2 L de lait  
sel, poivre, noix de muscade

### *Para montaje*

1/2 paquete de lasaña  
200 g de queso gruyere rallado

## *Preparación*

### *Para la salsa boloñesa*

Dorar la cebolla en el aceite de oliva a fuego medio.  
Agrega la carne, cocínala desmenuzándola.  
Sal, pimienta, espolvoree con hierbas provenzales.  
Agrega el coulis de tomate.  
Dejar cocer tapado (de lo contrario el coulis de tomate salpicará por todos lados) durante 5 minutos.

### *Para la salsa bechamel*

Calentar la leche durante 2 minutos en el microondas.  
Derretir la margarina en un cazo a fuego lento (sin que hierva)  
Cuando la margarina se haya derretido, agrega la harina y retira del fuego.  
Cuando la mezcla esté homogénea, agrega la leche poco a poco al cazo, al fuego.  
Aumente el fuego a fuego medio y revuelva constantemente. Sal y pimienta, agrega la nuez moscada.  
La bechamel estará lista cuando la mezcla adquiera una consistencia espesa.

### *Para montaje*

Precalienta el horno a 180°C.  
En una fuente gratinada vertemos un poco de bechamel.  
Coloca una capa de láminas de lasaña.  
Vierta una capa de salsa boloñesa.  
Coloca otra capa de láminas de lasaña.  
Vierta una capa de bechamel y espolvoree con gruyere.  
Repita las capas hasta que se acaben los ingredientes.  
Terminar con una capa de gruyere.  
Hornea por 30 minutos.