

Ingredientes

Carne picada mixta: 500g

Cebolla: 1

Zanahoria: 2

Orégano: 1 cdta

Albahaca: 1 cdta

Vino: 1/2 vaso

Caldo de pollo: 500ml

Harina: 30g

Queso rallado: 150g

Sal

Guaneiale: 100g

Apio: 1

Ajo: 3 dientes

Tomillo: 1 cdta

Laurel: 1 hoja

Tomate triturado: 400g

Leche: 600ml

Mantequilla: 30g

Planchas de pasta

Pimienta

Instrucciones

- Poner en una olla (en frío) el guaneiale picado en tacos a fuego medio y sofreír hasta que suelte grasa
- Añadir la cebolla, apio, zanahoria y ajos picados, con el orégano, tomillo, sal y pimienta, y sofreír 5 min
- Echar la carne y cocinarla hasta dorarla, no moviéndola en exceso
- Desglasar el fondo con el vino y echar el tomate, 200ml de leche, la albahaca y el laurel
- Cuando empiece a borbotear, echar el caldo y cocinar a fuego suave de 2-4h tapado
- Por otro lado, hacer una bechamel dorado la mantequilla, después añadiendo la harina y removiendo durante 3 min y por último integrando 400ml de leche hasta que espese ligeramente
- Destapar la boloñesa y cocinar hasta reducir ligeramente (no demasiado, que la pasta absorberá líquido)
- En una bandeja de horno, poner en el fondo una fina capa de boloñesa y bechamel, y hacer capas de pasta y boloñesa al gusto
- Rematar con una capa de pasta, bechamel y queso rallado por encima
- Horno 20 min @ 200°C