

LASAÑA:



Ingredientes

- 10 ml de aceite de oliva
- 3 g de ajo
- 100 g de carne picada mixta
- 40 g de cebolla
- 20 g de pasta
- 1 g de pimienta negra
- 30 g de pimiento verde
- 10 g de queso mozzarella
- 100 g de tomate triturado
- 1 g de sal fina
- 100 ml de caldo de verduras casero
- Espesante comercial con gomas

Elaboración

Boloñesa: Picamos las cebollas, los ajos y los pimientos en trozos pequeños. Lo sofreímos todo en una sartén con 1 cucharada de aceite de oliva virgen removiendo de vez en cuando. Agregamos una pizca de sal para ayudar a que se pochen. Una vez que el sofrito esté bien tierno y dorado, añadimos la carne picada salpimentada al gusto. Cuando empiece a tomar color, agregamos el tomate frito, removemos bien y mantenemos a fuego suave durante unos 8-10 minutos. Trituramos y pasamos por el chino. Añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente. Incorporar gradualmente la boloñesa triturada, removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Pasta: Ponemos a cocer la pasta en abundante agua durante 10 minutos. Trituramos con el caldo de verduras. Añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente. Incorporar gradualmente la pasta triturada, removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Tomate: Añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente. Incorporar gradualmente el tomate triturado, removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Presentación: Poner una capa de pasta en la base del plato, una capa de salsa boloñesa y terminar con una última capa de pasta.