

Lasaña “croqueñesa” Receta de aprovechamiento



INGREDIENTES:

Salsa boloñesa:

- 30 g apio, en trozos
- 70 g zanahorias, en trozos
- 100 g cebolla, en cuartos
- 1 rama albahaca, fresca (opcional)
- 50 g aceite de oliva virgen extra
- 500 g carne picada, mixta
- 50 g vino tinto
- 1 cucharada tomate concentrado, (opcional)
- 500 g tomate
- 1 hoja de laurel
- 1 cdta de sal
- 1 pellizco de pimienta negra
- 1 pellizco de nuez moscada
- 1 pellizco de orégano

Relleno masa de croquetas:

- 70 g de aceite de oliva
- 50 g de cebolla en cuartos
- 1-2 cdas de taquitos de jamón serrano
- 85 g harina
- 350 g leche
- 1 pellizco de nuez moscada
- 1 pellizco de pimienta
- 1/2 cdta de sal
- Unos 300 g de carne del cocido

Salsa Bechamel:

- 40 g de mantequilla
- 40 g de harina (30 g de maicena si es sin glúten)
- 500 g de leche
- Media cdta de sal
- 2 pellizcos de pimienta negra
- 2 pellizcos de nuez moscada

Montaje:

- 16 placas de lasaña precocinadas
- 3-4 cdas de tomate frito para poner de base en la bandeja
- 100-200 g de queso rallado al gusto puede ser parmesano, grana padano... previamente rallado en thermomix®

PREPARACIÓN:

Salsa boloñesa:

1. Pon en el vaso el apio, la zanahoria, la cebolla y la albahaca. Tritura programando **5 segundos, velocidad 7**. Baja los restos de verduras con la espátula
2. Añade el aceite y programa **5 minutos, 120º, velocidad 1. (Tm31 Temperatura varoma)**
3. Incorpora la carne picada, procurando que no quede en un bloque, y programa **5 minutos, 120º, giro inverso, velocidad cuchara (temperatura Varoma en TM31)**.
4. Añade el vino por el bocal y programa **2 minutos, 120º, giro inverso, velocidad cuchara (temperatura Varoma en TM31)**.
5. Agrega el tomate concentrado, el tomate triturado, el laurel, la sal y las especias. Programa **30 minutos, 100º, giro inverso, velocidad cuchara**. Si deseas aprovechar el vapor y cocinar algo en tu varoma modifica la temperatura, y en ese caso selecciona varoma en el selector de temperatura
6. Reserva para diversos usos, por ejemplo espaguetis, rellenar pizza, lasaña...

Relleno masa de croquetas:

1. Pica la carne del cocido deshuesada **unos segundos en velocidad 4**. No debe quedar muy picada. Reserva

2. Vierte en el vaso el aceite y la cebolla. Pica programando **3 segundos en velocidad 5**, a continuación sofríe **3 minutos, 120º, velocidad 1**.
3. Añade el jamón y **sofríe 2 minutos, 120º, velocidad 1**
4. Añade la harina y programa **2 minutos, 120º, velocidad 2**
5. A continuación añade la leche, la sal, pimienta, nuez moscada. Mezcla **10 segundos en velocidad 4** y programa **7 minutos, 120º, velocidad 4 (TM31 temperatura varoma)**
6. Añade la carne cocida picada y mezcla bien con la espátula. (Yo mezclé en velocidad 2)
7. Reserva, o ve rellenando la lasaña

Esta cantidad da para cubrir 2 pisos de 4 placas de lasaña cada uno

Salsa bechamel:

1. Sin lavar el vaso, prepara la bechamel. Pon en el vaso la mantequilla y derrite **3 minutos, 100º, velocidad 2**.
2. Añade la harina y rehoga **3 minutos, 100º, velocidad 1**.
3. Incorpora el resto de los ingredientes, mezcla **5 segundos, velocidad 6** y programe **6 minutos, 90º, velocidad 4**.

Montaje:

Mientras se hace la bechamel...

1. En una bandeja rectangular adecuada ponemos una base de tomate frito (También podemos poner mantequilla o una capa fina de salsa boloñesa. Colocamos 4 placas de lasaña precocinadas y sobre ésta la mitad del relleno de croquetas.
2. Ponemos una segunda capa de 4 placas de lasaña, y sobre esta ponemos una capa de salsa boloñesa (En mi caso sería la tercera parte del total de la salsa de la receta)
3. Ponemos una tercera capa de 4 placas de lasaña y sobre esta la segunda mitad del relleno
4. Cubrimos con otras 4 placas de lasaña
5. Finalmente cubrimos la lasaña con la bechamel recién hecha, esparcimos el queso rallado al gusto y horneamos a 180º durante unos 30 minutos

<http://thermomix-alicante.es/peralmollamargarita/lasana-croquenesa-de-aprovechamiento/>