

## *Lasaña de Carne y Verduras*



### Ingredientes:

- 1 paquete de lasaña precocida

### Sofrito:

- 50 gramos de aceite
- 130 gramos de zanahorias
- 130 gramos de cebolla
- 200 gramos de champiñones
- 50 gramos de puerro
- 500 gramos de tomate natural triturado
- 100 gramos de calabacín
  
- 400 gramos de carne picada
- sal, pimienta y orégano
- bechamel
- queso para gratinar

1°. Ponemos las placas de lasaña en remojo.

2°. Poner en el vaso el queso en trozos, y picamos en velocidad 7 durante unos segundos hasta que este bien rallado. Sacamos y reservamos.

3°. Ponemos en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trituramos 15 segundos en velocidad 5, bajamos los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, y programamos 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

3°. Una vez termine el tiempo, añadimos la carne picada, la sal y el orégano y programamos 15 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

4°. Si ves que la salsa ha quedado algo líquida, programamos 5 minutos más a la misma velocidad y temperatura. Rectificamos de sal y reservamos.

5°. Montamos en una fuente, capa de lasaña y capa de relleno, repitiendo la operación hasta terminar con la pasta.

6°. Cubrimos con la bechamel y el queso rallado anteriormente y horneamos durante 15 minutos, luego la gratinamos hasta dorarla.

[La Cocina de los Duendes](http://cocinaparaduendes.blogspot.com) <http://cocinaparaduendes.blogspot.com>