

I N G R E D I E N T E S

LASAGNA DE CARNE

Mezcla:

4 Huevos

20gr manteca

Sal-Pimienta

500 ml de leche

160 gr harina

40 gr de harina leudante

Relleno:

2 cebollas

1 morrón

2 cdas de Masala

1 cda de harissa

Carne Picada Magra

Puré de Tomate c/n

Tomates secos hidratados

Condimentos (Que te gusten)

P R O C E D I M I E N T O

Mezcla

- 1) Batir 4 huevos y 20 gr de manteca derretida.
- 2) Agregar Sal, pimienta, 500ml de leche e ir incorporando 160 gr de harina 0000 y 40 gr de leudante.
- 3) Dejar en la heladera por 1 hora.

Sartén

En una sartén bien caliente, poner: aceite de oliva + 2 cebollas cortadas + Sal y pimienta + 1 morrón + 2 cucharaditas de masala + 1 cucharadita de harissa + Carne picada magra + 1 cucharadita de extracto de carne + Puré de tomate + Pimentón picante + Pimentón dulce + Tomates secos hidratados

Para hacer los panqueques

1. Enmantecar la sartén.
2. Lado a lado hasta que la masa esté.

Armado

1. Intercalar capa de panqueque con una de carne (podes agregar algún queso, en mi caso Bocconcinos)
2. Lo terminas con una capa de panqueques y por arriba una taza de crema, queso rallado y gratinar al horno.

