



- **Ingredientes:** (para 8 personas)

- 18 placas de Lasaña
- 100 gr. de queso emental, para gratinar

**Para el relleno:**

- 130 gr. de zanahoria
- 130 gr. de cebolla
- 180 gr. de champiñones
- 50 gr. de apio
- 1 diente de ajo
- 500 gr. de tomate triturado (natural o en conserva)
- 50 gr. de aceite de oliva
- 500 gr. de carne picada mixta
- 1 cucharadita de sal
- un pellizco de pimienta
- 1 cucharadita de orégano

***Para la salsa bechamel:***

- 60 gr. de aceite de oliva o de mantequilla
- 60 gr. de harina
- 800 gr. de leche entera

- 1 cucharadita rasa de sal
- 1 pellizco de pimienta
- 1 pellizco de nuez moscada

- **Preparación:**

Si utilizamos placas de Lasaña que no necesitan cocción, las ponemos a remojo en agua caliente durante el tiempo que indica el paquete. Si utilizamos las que sí necesitan cocción, las ponemos a hervir durante el tiempo que indica el paquete y, en ambos casos, las escurrimos bien y las ponemos sobre papel de cocina para eliminar el exceso de agua. Reservamos.

Mientras, si tenemos el queso en un trozo, lo rallamos poniéndolo en el vaso de la Thermomix y programando **10 seg/ vel 7**. Retiramos del vaso y reservamos.

- \* **Relleno:**

Sin lavar el vaso, ponemos la zanahoria pelada y en trozos, la cebolla, los champiñones, el pimienta, el ajo y el tomate triturado. Programamos **15 seg/ vel 5**. Con la espátula, bajamos los restos que hayan quedado en las paredes y en la tapa del vaso hacia las cuchillas.

Añadimos el aceite de oliva y programamos **7 min / Varoma/ vel 1**.

Agregamos la carne picada (mezclamos con la espátula para que no se quede apelmazada), la sal, la pimienta, el orégano y el laurel (opcional). Programamos **15 min/ Varoma/  / **.

Si la salsa ha quedado muy líquida, programamos otros **5 min más, a la misma temperatura y velocidad, sin el cubilete** y en su lugar colocamos el cestillo sobre la tapa, apoyado en sus patitas, para que no salpique. Retiramos a un bol y reservamos.

- \* **Bechamel:**

Sin lavar el vaso, ponemos el aceite y la mantequilla para hacer la bechamel. Programamos **1 min/ 100° C/ vel 2**.

Añadimos la harina alrededor de las cuchillas y programamos **2 min/ 100° C/ vel 1**.

Terminado este tiempo, agregamos la leche, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Mezclamos durante **5 seg/ vel 7**. A continuación, programamos **8 min/ 100° C/ vel 4**. Reservamos.

- \* **Montaje:**

*Precalentamos el horno a 180°.*

En una fuente, ponemos una capa de placas de lasaña (3 placas), cubrimos con parte de la salsa preparada y vamos haciendo capas de lasaña y salsa hasta terminar con una capa de placas de lasaña.

Cubrimos con la bechamel reservada, espolvoreamos con el queso rallado y horneamos durante **15 min.**

A continuación, la gratinamos hasta que esté dorada.

Servimos inmediatamente.