



RECETAS DE COCINA

Lasaña con butifarra negra.

Dificultad: baja

Precio: bajo

*Tiempo de elaboración:
45 minutos*

*Ingredientes para
6 personas:*

Para la besamel:

- 100g de mantequilla*
- 200g de harina*
- 1 litro de leche*
- sal, pimienta negra y
nuez moscada*

Para la Lasaña:

- pasta de Lasaña o de
canalones*
- 1 butifarra negra*
- alegrías(pimiento rojo
navarrés)*
- 100g de queso rallado*
- salsa de tomate*

LA MASIA



DE LA
BOQUERIA



4

Lasaña con butifarra negra.

Preparación:

Para empezar, poner la mantequilla en la cazuela y dejar que se dore un poco; después añadir la harina, la leche y empezar a remover; salpimentar y tirar un poco de nuez moscada.

Poco a poco, la besamel irá cogiendo consistencia y cuando esté en su punto, podréis empezar a preparar el plato.

Pero antes, cortar a láminas muy finas la butifarra negra y el pimiento escalibado.

Iniciar la elaboración poniendo una base de besamel, una lámina de pasta de Lasaña hervida, la butifarra negra, el pimiento y la besamel. Seguir así hasta tener 4 capas, entonces acabarlo de cubrir con más besamel, poner encima un poco de salsa de tomate para darle color, queso rallado y un poco de mantequilla. Gratinarlo al horno durante unos minutos y el plato ya estará a punto para servir.