



Lasaña de cordero y cranberries



Diffícil



90 minutos



8 porciones

500 g	carne de cordero (sin huesos; pierna o paletilla)
2	cebollas
1-2	dientes de ajo
1 cucharadas	soperas de aceite de oliva
4 cucharadas	soperas de concentrado de tomate
1 cucharada	sopera de orégano (fresco o seco)
	Sal, pimienta
100 g	cranberries (arándanos rojos) desecados
40 g	mantequilla
30 g	harina
500 ml	leche
2-3 cucharaditas	de consomé instantáneo en sobre
1	pellizco de nuez moscada rallada al momento
250 g	queso Gouda tierno
12	láminas para lasaña
	Grasa para la fuente



Preparación

Pasar la carne de cordero por la picadora. Pelar y cortar a daditos las cebollas y el ajo. Calentar el aceite de oliva. Freír la carne hasta que quede desmenuzada. Agregar la cebolla y el ajo cortados. Añadir la pasta de tomate y el orégano. Salpimentar. Agregar los cranberries.

Calentar la mantequilla y rehogar la harina en ella. Verter la leche sin dejar de remover y llevar a ebullición. Sazonar con el consomé de sobre, la nuez moscada y la pimienta. Rallar el queso Gouda. Agregar 2/3 del queso a la salsa.

Engrasar la fuente para el horno. Colocar la mitad de las láminas para lasaña y distribuir la mitad de la salsa por encima. Repartir la carne picada por encima. Distribuir por encima la mitad del resto de la salsa y tapar con el resto de láminas para lasaña. Repartir el resto de la salsa por encima de las láminas y esparcir el resto del queso rallado. Precalentar el horno a 200°C (Gas: nivel 3-4, Convección: 180°C) y hornear durante unos 45 minutos.