

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > [Lasaña de Queso Brugge Prestige y Queso Brugge Oud \(Viejo\) y cordero](#)

## Lasaña de Queso Brugge Prestige y Queso Brugge Oud (Viejo) y cordero

### Ingredienten:

- 200 g de mantequilla Nazareth
- 200 g de Queso Brugge Prestige molido
- 200 g de Queso Brugge Oud (Viejo) molido
- 250 g de carne de cordero, cortada en cubitos
- 250 g placas de lasaña pre-cocidas
- 3 zanahoras, picadas finas
- 2 cebollas grandes, picadas finas
- 2 pimientos verdes rojos, desvenados, picados finos
- 3 tallos de apio blanco, picados finos
- 120 g de guisantes
- 300 g de calabaza, picada fina
- ¼ l de caldo de pollo
- 150 g de harina
- 125 ml de nata entera
- Sal y pimienta

### Bereiding:

Calentar en una cazuela 150 g de mantequilla Nazareth, rehogar las zanahorias, las cebollas y el apio durante cinco minutos, agregar la calabaza y los pimientos rojos y rehogar otros 10 minutos.

Agregar la nata, el caldo y los guisantes. Sazonar con sal y pimienta.

Remover con fuerza e ir agregando la harina sobre fuego moderado.

En una sartén aparte, freír la carne en 50 g de mantequilla y agregar todas las verduras. Remover todo y retirar del fuego.

Forrar un refractario de 25 X 32 cm con papel de hornear, colocar una capa de placas de lasaña, ½ de la mezcla, ½ de la mezcla de queso (Oud y Prestige), otra capa de placas, la mezcla sobrante y el resto del queso.

Hornear en horno precalentado a 180 a 200°C durante 30 minutos hasta que se forme una bonita costra dorada.

4 personen

60 min

Plato principal

2.5

**Source URL:** <https://www.bruggequesos.es/recetas/lasana-de-queso-brugge-prestige-y-queso-brugge-oud-viejo-y-cordero>