

El queso adecuado se elige en un momento.

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

[Inicio](#) > Lasaña con Queso Brugge Prior

Lasaña con Queso Brugge Prior

Ingredienten:

- 200 g de Queso Brugge Prior rallado
- 10 à 15 placas de lasaña verde pre-cocinada
- Perejil y rúcula para decorar
- 100 g de Brugge Boter (mantequilla)
- 350 g de carne picada (mezcla de res y cerdo)
- 350 g de filete de res picado
- 2 cebollas grandes ahumadas
- 150 ml de vino blanco
- 4 cucharadas soperas de puré de tomate
- 600 g de cubitos de tomate
- 1 guindilla
- Sal y pimienta
- 600 ml de leche entera
- 1 cebolla
- 2 hojas de laurel
- 50 g de mantequilla
- 50 g de harina
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 50 g de Queso Brugge Prior rallado
- Sal y pimienta

Bereiding:

Calentar 100 g de mantequilla en una cazuela grande, rehogar la guindilla picada con la cebolla, después agregar la carne picada y el filete de res picado y freír.

Agregar el vino blanco, el tomate, el puré de tomate y sal y pimienta. Fuego lento, 20 min, sin tapar. Remover de vez en cuando, sazonar.

Hervir la leche con una cebolla picada y el laurel. Colar.

Preparar un roux con la mantequilla, la harina y la leche, el queso y las especias hasta conseguir una salsa lisa.

Engrasar un refractario con mantequilla, empezar con las placas de lasaña, una capa de salsa con carne, otra capa de placas de lasaña, salsa bechamel, queso rallado, placas de lasaña, etc. Terminar con la bechamel cubierta con lo que sobra del queso.

Hornear durante 40 min a 180°C.

4 personen

100 min

Plato principal

3

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/lasana-con-queso-brugge-prior>