

LASAÑA FLORENTINA (6 raciones)

Ingredientes	Cantidad
Para la pasta fresca:	
• Unas gotas	Agua.
• 200 gr.	Harina.
• 2 unidades	Huevos.
Para la salsa de tomate:	
• ½ kg.	Tomates maduros.
• 125 gr.	Cebollas.
• ½ dl.	Aceite.
• ½ cucharada	Pimentón.
• 1 ó 2 dientes	Ajo.
• 1 hoja	Laurel.
• 1 cucharada	Harina.
• ½ cucharadita de café	Azúcar.
Para la salsa bechamel:	
• 40 gr.	Harina.
• 50 gr.	Mantequilla.
• ½ l.	Leche.
• 2 yemas	Huevo.
• 25 gr.	Queso rayado.
• C/s	Pimienta blanca molida
• y ralladura de nuez moscada.	
Otros ingredientes:	
• 50 gr.	Mantequilla.
• 50 gr.	Queso rayado.
• 100 gr.	Espinacas limpias.

Elaboración

Pasta fresca:

1. Se forma un volcán con la harina.
2. En el hueco central se coloca la sal y sobre esta las gotas de agua y los 2 huevos.
3. Se mezclan los ingredientes, **evitando siempre que la masa se vuelva elástica**.
4. Se amasa con la palma de la mano, hasta que la masa esté dura y relativamente homogénea y se le da forma de bola.

5. Se cubre la pasta con un paño húmedo y se deja en reposo aproximadamente una hora para que pierda la posible elasticidad que hubiera cogido al hacerla.
6. Para utilizarla se cogen pequeñas porciones (100 gr. aproximadamente), en forma de lonchas gruesas, que se estiran de forma adecuada.

Bechamel:

1. Se derrite la mantequilla, cuando esté derretida se añade la harina y se rehoga. Se enfría ligeramente la mezcla.
2. Se pone la leche a hervir y posteriormente se retira.
3. Se añade la leche recién retirada del fuego al roux; se sazona con sal, pimienta blanca molida y nuez moscada rayada, y se deja cocer unos 2 minutos aproximadamente sin dejar de remover.
4. Se retira del fuego; se añaden las yemas y el queso y se mezcla con suavidad. Se mantiene caliente al baño maría, con un poco de mantequilla disuelta por la superficie.

Salsa de tomate:

1. Se pelan los ajos, la cebolla y la zanahoria y se pican en brunoise.
2. Se hace tomate concassé.
3. En aceite caliente se doran los ajos, después se añade la cebolla y la zanahoria (las hortalizas se van añadiendo por orden de dureza).
4. Añadir la carne.
5. Se ponen la harina y el pimentón (el pimentón fuera del fuego para evitar que se agarre) y se remueve, se deja que se haga despacio el tiempo suficiente para que la harina no sepa a crudo y lo suficientemente despacio para que el pimentón no se pegue.
6. Se incorpora el tomate concassé, el laurel, el azúcar y la sal.
7. Después de remover todos los ingredientes, se tapa y se deja a fuego lento para que cueza una media hora aproximadamente, removiendo de vez en cuando para que no se pegue.
8. Se tamiza y se cuele la salsa.
9. Se le da el punto de espesor, añadiendo algo de agua si hiciera falta y se sazona.
10. Se reserva.

Terminación del plato:

1. Se estira la pasta lo más finamente posible en tres hojas de una forma parecida a la de la fuente del horno en la que se va a hornear.
2. Se escaldan estas láminas en agua abundante hirviendo con sal y se refrescan y se dejan en agua fría.
3. Se unta de mantequilla abundante la fuente de horno y con una brocha se extiende una capa fina de salsa de tomate, encima se coloca una hoja de

pasta; sobre ésta se pone la salsa de tomate y sobre la salsa otra hoja de pasta.

4. Sobre la segunda hoja de pasta se extiende una salsa compuesta de las espinacas muy picadas, (cocidas y escurridas previamente) y una tercera parte de bechamel.
5. Sobre la salsa de espinacas se coloca la tercera hoja de pasta y sobre ella se extiende una fina capa de salsa de tomate y el resto de la salsa de bechamel.
6. Se espolvorea la superficie con el queso rallado y se rocía después con la mantequilla restante fundida.
7. Se pone la fuente al horno hasta que la pasta absorba las salsas y resulte una especie de pastel, casi seco y dorado por la superficie. Tardará de 15 a 30 minutos.
8. Se sirve en la misma fuente.

***Nota:** si las hojas de pasta no pudieran hacerse de las mismas dimensiones que la fuente, se emplearían varias, las necesarias para cubrir la superficie.