Cómo preparar un increíble pasticho de carne en salsa bechamel

Esta es una fácil receta en la que, con tan sólo **1 hora de preparación** y alrededor de **1 hora y 30 minutos de cocción**, conquistarás el paladar de al menos **8 personas** con un plato realmente exquisito.

Ingredientes

- 2 paquetes de pasta (hojas) para pasticho de 250 gr. (Directo al horno)
- 200 gr de queso parmesano fresco rallado.
- 200 gr de queso mozzarella en trozos pequeños, dividido en 2 partes.
- ¼ taza de aceite oliva (también puedes usar de maíz o soja).
- 1 cebolla picada.
- 2 dientes de ajo cortados en cuadritos.
- ½ litro de leche.
- ½ kg de carne molida.
- ¼ kg de Jamón , rebanado fino.
- 3 cucharadas de mantequilla.
- 3 cucharadas de harina de trigo.
- Sal y pimienta, al gusto.
- ½ cucharadita de nuez moscada.
- 2 hojas de laurel.
- 5 tomates medianos, sin concha ni semillas, y picados.
- 4 cucharadas de pan rallado.
- 1 yema de huevo.
- Papel aluminio.

Preparación

Salsa Boloñesa

En un sartén grande y hondo, sofríe la cebolla con el aceite de oliva por 8 minutos a fuego medio alto, luego agrega el ajo y sofríe por 2 minutos más mezclando de vez en cuando, agrega la carne, mezcla y sofríe por 15 minutos. Agrega los tomates y las hojas de laurel, después tapa y cocina por 1 hora a fuego lento. Agrega luego sal y pimienta al gusto y cocina por unos 10

minutos más, **retira la salsa del fuego y déjala reposar** mientras sigues con otra cosa.

Salsa Bechamel

En una olla mediana a fuego medio alto, agrega un punto de aceite de oliva y la mantequilla. Una vez derretida, añade la cebolla y mezcla por 3 min. Luego incorpora el ajo y a los 2 minutos bájale el fuego a medio y adiciónale la harina, nuez moscada, sal y pimienta. Luego mezcla con un batidor de mano o un tenedor hasta observar que no hay grumos, para después ir agregando poco a poco la leche sin dejar de mezclar, una vez que comienza a subir la leche, baja el fuego y sigue revolviendo con cuchara de madera unos 8 o 10 minutos más. Después, debes rectificar el sabor y, si es necesario, le agregas un poco más de sal y pimienta.

Después de ello, se mezcla un poco con el pan rallado en un bowl pequeño junto con la yema de huevo y se reserva para el final.

Antes de armar el pasticho, **se debe reservar bechamel y queso mozzarella** para el final junto con la mezcla del pan rallado.

Pasticho

Primero unta de mantequilla un molde refractario o rocía con aceite en spray, agrega una capa de la salsa bechamel en el fondo del molde. Después, coloca una capa de hojas de Pasticho *(es mejor utilizar de las que vienen listas para el horno, en caso contrario, debes seguir las instrucciones y cocinarlas previamente)*. Agrega nuevamente una capa de bechamel, una de salsa boloñesa, unas lonjas de jamón, queso mozzarella y parmesano. Nuevamente, otra capa de pasta y otra de bechamel, salsa boloñesa, jamón y queso. Así sucesivamente. Hay que tener en cuenta que **no se debe llegar al borde del molde** ya que se necesita espacio para la última capa de salsa bechamel con mozzarella y generalmente el pasticho suele crecer un poco.

Para finalizar, se mezcla la mitad reservada de la mozzarella con la salsa bechamel restante y se cubre toda la superficie del pasticho. Luego se agrega un poco de queso parmesano rallado y la mezcla del pan rallado con la yema de huevo de forma uniforme.

Tapa el molde con papel aluminio y **hornea por 25 minutos a 350 grados F**. Luego, retira el papel de aluminio y gratina por 5 minutos a fuego alto. Deja reposar unos 5 a 10 minutos para que se compacte un poco. Luego, solo queda cortar, servir y *¡Bon*

Appétit!