



INGREDIENTES:

- 8 ó 10 placas de lasaña precocinada
- 300 gramos de bonito del norte
- 1 kilo de tomate triturado
- 1 diente de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 1 cubilete de vino seco
- 1 zanahoria
- 1/2 cubilete de aceite de oliva
- 80 gramos de queso rallado
- 2 huevos duros
- **Salsa Bechamel:**
- 800 gramos de leche
- 100 gramos de harina
- 50 gramos de mantequilla
- sal, pimienta, nuez moscada
- 1 cucharada de queso rallado

PREPARACIÓN:

1. Las placas de lasaña, no importa ponerlas a remojo si son de las precocinadas, con el calor del relleno tienen de sobra para remojarse perfectamente.
2. Poner en el vaso el aceite y **programar durante 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**
3. Añadir al vaso, el pimiento, la cebolla y la zanahoria. **Programar 5 minutos, 100 grados a velocidad 5**

4. Finalizado el tiempo, introducir el tomate triturado y el vino, y **programar 25 minutos, 100 grados, velocidad 1**
5. Al finalizar el tiempo, introducir el bonito desmenuzado y los huevos duros en trocitos. **Mezclar durante 2 minutos, 100 grados a velocidad 1**

Sacar y reservar para rellenar la lasaña.

6. Preparar la **bechamel**.
 7. Poner todos los ingredientes en el vaso y **programar 8 ó 9 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 4**
 8. En una bandeja de horno se coloca una capa de pasta de lasaña y cubrir con la mezcla, encima un poco más de bechamel. La última placa de lasaña, ponerla, cuando tengamos la bechamel hecha, si no con el calor se doblarían las placas. Precalentar el horno a 220º durante 10 minutos.
 9. **Cubrir con la bechamel** y poner por encima el queso rallado y, bajar la potencia del horno a 180º, con calor arriba y abajo, y después solo con calor arriba para **gratinar** durante unos cinco minutos más, hasta que tenga un bonito color dorad.
- SERVIR CALIENTE.**