

Lasagna con albóndigas de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Albóndigas

Pimienta negra recién molida: A gusto

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Carne De Cerdo Picada: 100 g

Romero picado: 1/2 cdas.

Azúcar Negra: 1 cda.

Ají molido: 1 cdita.

Perejil picado: 2 cdas.

Pimentón picante: 1 cdita.

Ciboulette picado: 2 cdas.

Carne de cordero picada: 250 g

Nuez moscada molida: Una pizca

Harina: Cantidad necesaria

Tomillo picado: 1 cda.

Estofado

Cebollas: 3 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Azucar: Una pizca

Laurel: 1 Hoja

Zanahorias: 2 Unidades

Puré de tomates: 1 L

Extracto De Tomate: 1 cda.

Ajo: 3 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Tinto: 150 cc

Caldo de Cordero: 300 cc

Masa

Agua: Cantidad necesaria

Yemas: 3 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Harina: 300 grs.

Quesos

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Queso Pategrás rallado: 50 g

Queso cremoso rallado: 50 g

Relleno de hongos

Manteca: 50 g

Girgolas: 100 g

Champiñones: 100 g

Portobellos: 100 grs.

Harina: 2 cdas.

Hongos de pino: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo de Cordero: 1/2 Tazas

Hojas de espinaca: 15 Unidades

Relleno de ricota

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Ricota: 250 grs.

Menta fresca picada: 1 cda

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque *harina*, incorpore los huevos y las yemas, comience a integrar los ingredientes y añada agua de ser necesario, luego amase unos minutos, hasta obtener una masa homogénea
- Envuélvala en papel film y deje reposar en la heladera durante aproximadamente 20 a 30 minutos.
- Transcurrido el tiempo de reposo, retire la masa de la heladera y estírela con la sobadora hasta obtener un espesor bien fino
- Corte la masa en rectángulos regulares.

Albóndigas

- En un bowl coloque la carne de *cerdo* y de **cordero** ambas picadas, incorpore *pimentón* picante, *ají* molido, nuez moscada, azúcar negra, sal, pimienta, *ciboulette*, *perejil*, *tomillo* y *romero*, todas las hierbas previamente picadas, mezcle con las manos hasta integrar los sabores.
- Arme las albóndigas y páselas por *harina*.

Estofado

- Pele las cebollas y las zanahorias y córtelas groseramente.
- Pele los dientes de *ajo*
- Procese los vegetales.

Relleno de hongos

- Corte los portobellos en juliana.
- Corte los champiñones en láminas.
- Corte las gírgolas groseramente con las manos.
- Hidrate en agua los *hongos* de pino durante aproximadamente 8 horas
- Reserve el líquido.

Relleno de ricota

- En un bowl coloque la *ricota* fresca, la *menta* picada, los huevos y sazone con pimienta y sal, mezcle bien.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las albóndigas de todos sus lados a fuego lento
- Una vez doradas retírelas de la sartén y reserve.
- En la misma sartén cocine los vegetales procesados del estofado, *zanahoria*, *ajo* y *cebolla*, sazone con sal y pimienta y perfume con *laurel*, mezcle y agregue el extracto de *tomate*, mezcle nuevamente y cocine unos minutos, luego desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y una vez que el vino reduzca agregue el puré de tomates, las albóndigas, espolvoree con azúcar y añada el caldo de *cordero*, tape la sartén y cocine a fuego medio durante 40 minutos.
- En otra sartén caliente con *manteca* dore las gírgolas junto con los portobellos y champiñones, sazone con sal y pimienta, cocine a fuego medio durante aproximadamente 5 minutos sin mover los *hongos*, luego saltéelos y siga cocinando durante 8 a 10 minutos sin moverlos, pasado este tiempo incorpore los *hongos* de pino, cocine unos minutos y espolvoree con *harina*, agregue media taza del líquido reservado donde hidrató los *hongos* y el caldo de *cordero*, mezcle, una vez que los líquidos reduzcan añada las hojas de *espinaca*, saltee unos minutos y retire del fuego.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo blanquee la pasta durante aproximadamente 2 minutos, retire y colóquela dentro de un bowl con agua helada
- Seque la pasta con un repasador.
- En una fuente refractaria coloque una base de estofado, cubra con la pasta y coloque nuevamente estofado, luego la pasta, cubra con el relleno de *ricota*, pasta y relleno de *hongos*, proceda del mismo modo hasta terminar
- Espolvoree con abundante queso pategrás, parmesano y cremoso
- Cocine en horno precalentado a 180°C hasta que se gratine.

Presentación

- Corte la lasagna en porciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-con-albondigas-de-cordero>