elGourmet

# 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 liquido reservado donde hidrato 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**