Lasagna crocante con salsa de tomate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 200 grs.
Agua: 330 cc
Aceite De Oliva: 5 cc
Huevos: 2 Unidades
Sal: 5 g

Relleno

Queso Gruyere: 300 g
Morcilla: 500 g
Sal: 5 g
Cebolla: 500 g
Albahaca: 50 g
Salsa de tomate: 100 cc
Aceite De Oliva: 10 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl la sal junto con el agua, mezcle hasta disolverla, luego incorpore los huevos y mezcle sin batir solo para que quede totalmente unida, agregue luego una pequeña cantidad de aceite y la mitad de la *harina*, mezcle hasta que quede totalmente unida.
- Una vez unidos los ingredientes retire la masa del bowl y amase sobre la mesada hasta lograr una masa lisa y totalmente homogénea, envuelva en papel film y deje reposar en la heladera por un período de 2 horas para que esta masa relaje y sea mucho más simple estirarla.
- Transcurrido el tiempo de reposo retire de la heladera, espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palote estire la masa desde el centro hacia delante y desde el centro hacia atrás logrando un espesor de 3mm

- Corte la masa en rectángulos de 5cm por 10cm.
- En una placa aceitada acomode las tiras de masa, aceite nuevamente y coloque otra placa en la parte superior.
- Cocine en horno a 170 ºC durante 15 minutos, hasta que queden totalmente doradas y crocantes.

Relleno

- En una sartén caliente con aceite de oliva sude la *cebolla* previamente sicelada.
- Una vez que comience a sudar y caramelice ligeramente con la ayuda de la sal, retire y reserve hasta el momento de utilizarla.

Armado

- En una placa para horno acomode una tira de masa, luego sobre esta coloque un par de rodajas de morcillas cortadas sin piel, la *cebolla* sudada, el queso gruyere y la *albahaca*, coloque nuevamente una tira de masa y repita el procedimiento, termine con una tira de masa.
- Una vez terminada de confeccionar, bañe con la salsa de **tomate** en la parte superior y espolvoree con queso parmesano
- Cocine en horno a 220 ºC durante 10 a 15 minutos hasta *gratinar*.

Presentación

- Sirva 2 lasagnas en un plato y decore con aceite de hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-crocante-con-salsa-de-tomate