Lasagna crocante



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pasta al huevo: 400 g

Bechamel

Nuez Moscada: A gusto
Harina: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo de verduras: 1 L

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Chorizos de cerdo: 250 g
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Aceite de oliva extra virgen: 1 cda.
Queso provolone ahumado: 200 g
Tomillo picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Estire la masa con un palote y corte en rectángulos.
- En una olla con abundante agua caliente y sal blanquee las lasagnas durante 30 segundos
- Retire y pase por agua fría
- Luego retire del agua fría y deje reposar sobre un paño.

Relleno

- Retire la piel de los chorizos y píquelos.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.

- En una sartén con aceite de oliva extra virgen saltee la *cebolla* hasta transparentar, luego agregue los chorizos y condimente con sal y pimienta
- Una vez dorado el chorizo retire y procese solo un par de segundos, agregue el *tomillo* picado y mezcle.
- Corte el queso provolene en *fetas*.

Bechamel

- En una sartén coloque la *harina* junto con 3 cucharadas de aceite de oliva, mezcle con una cuchara de madera, una vez integrados agregue 2 cucharones de caldo y bata con un batidor de mano
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.

Armado

- Coloque a los chorizos 3 cucharadas de salsa bechamel y mezcle.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-crocante