

Lasagna de carne y hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa para lasagna: 1 Paquete

Aceite De Oliva: 2 cda.

Pesto

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Nueces: 30 g

Radicchio Rosso: 1 Planta

Ajo: 1 Diente

relleno

Cebolla: 1 Unidad

Albahaca fresca: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Lomo: 400 g

Puerros sólo parte blanca: 2 Unidades

Girgolas: 4 Unidades

Tomates en conserva: 1 Lata

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Crema de leche: 150 cc

Champignones: 6 Unidades

Hongos Portobellos medianos: 4 Unidades

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Orégano fresco: 1 cda.

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Blanquee la masa en abundante agua hirviendo con una cucharada de aceite durante 1 minuto aproximadamente.

- Retire y corte la cocción en agua fría, escurra en un colador, rocíe con aceite de oliva y reserve.

Relleno

- Corte los **hongos** en láminas.
- Pique los tomates.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Corte el blanco de *puerro* en ruedas finas.
- Corte la carne de *lomo* en cubos medianos.
- Pique la *albahaca*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva rehogue las cebollas y el *puerro*.
- Incorpore los *hongos*, salpimiento y saltee.
- En otra sartén con una cucharada de aceite de oliva selle los cubos de *lomo* y salpimiento.
- Retire los *hongos* de la sartén y procese.
- Coloque los *hongos* procesados en un bowl e incorpore la carne, la *crema* de leche, (reservando una cucharada para el armado de la lasagna), la mitad de queso parmesano rallado, la *albahaca* picada, el *orégano* fresco y la pimienta.

Armado

- Pinte un molde para horno con aceite de oliva y arme la lasagna intercalando láminas de masa con el relleno y tomates hasta formar 3 capas.
- Precaliente el horno a 200°.
- Cubra con el resto de *tomate*, el resto de queso parmesano rallado, 1 cucharada de *crema* de leche y gratine en el horno durante 4 minutos aproximadamente

Pesto

- Pique las hojas de radicchio rosso.
- Pique las nueces.
- Pique el *ajo*.
- En un bowl, mezcle el radicchio con nueces picadas, *ajo*, sal, pimienta y aceite de oliva.

Presentación

- Corte un porción de lasagna en el centro del plato y acompañe con el pesto de radicchio.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-carne-y-hongos>