

# Lasagna de champiñones al ajillo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** 1 cdita.

**Huevo:** 1 Unidad

**Agua:** Cantidad necesaria

**Harina:** 200 grs.

## Ajillo

**Chile Guajillo:** 1 Unidades

**Jugo de Limón:** 40 cc

**Aceite De Oliva:** 100 cc

**Ajo:** 4 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Relleno

**Aceite De Maíz:** 60 cc

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Champignonos:** 150 g

## Salsa

**Cebolla:** 1 Unidad

**Chile Guajillo:** 3 Unidades

**Tomates:** 2 Unidades

**Crema de leche:** 100 cc

**Clavo De Olor:** 1 Unidad

**Comino:** 1 cda.

**Pimienta en grano:** 1 cda.

**Aceite De Maíz:** 60 cc

**Ajo:** 1 Diente

**Caldo De Ave:** 250 cc

## Varios

**Ciboulette picado:**

**Queso rallado:**

**Hojas de pazote:**

**Chile guajillo frito:** Rodajas

# Preparación de la Receta

- En un bowl coloque *harina*, *huevo* y agua. Mezcle y amase hasta obtener una masa homogénea. Deje reposar, tapada con un film.
- Espolvoree la masa con *harina*.
- Pase la masa por una maquina para pastas y estire hasta obtener una lámina fina.
- Corte la masa en rectángulos.
- En una olla con abundante agua salada coloque la pasta. Cocine durante tres minutos.
- Retire con una espumadera y reserve.

## Relleno

- Limpie los champiñones con papel absorbente y corte en láminas finas.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de maíz bien caliente, rehogue la *cebolla* y los champiñones.
- Condimente con sal y pimienta. Reserve.

## Ajillo

- Pele y pique los ajos.
- Corte el *chile* guajillo al medio, quite las semillas y corte en rodajas muy finas.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue el *ajo*, las tiritas de *chile* guajillo, condimente con sal y pimienta y cocine hasta *dorar*.
- Agregue el *jugo* de *limón* y mezcle bien.
- Integre el ajillo junto con la preparación de champiñones.

## Salsa

- Corte los chiles guajillo y retire las semillas. Corte los chiles en rodajas.
- Pele y corte la *cebolla* en tiras finas.
- Corte los tomates a la mitad y en rodajas.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una *cacerola* con aceite de maíz, coloque la *cebolla*, los chiles, el *ajo*, los tomates, los granos de pimienta, el clavo de olor, el *comino*, el caldo de ave y la *crema* de leche. Deje reducir.
- En un procesador coloque la salsa. Procese hasta Homogeneizar. Cuele y reserve.

## Armado

- En una fuente de cerámica coloque un cuadrado de pasta, encima el relleno de champiñones, nuevamente masa y relleno. Termine con otro cuadrado de masa, una cucharada de salsa y espolvoree con el queso rallado.
- Precaliente el horno a 200°.
- Lleve al horno y cocine hasta *gratinar*.

## Presentación

- Decore la lasagna con *ciboulette* picado, guindillas o rodajas de *chile* guajillo fritas y hojas de pazote.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-champinones-al-ajillo>