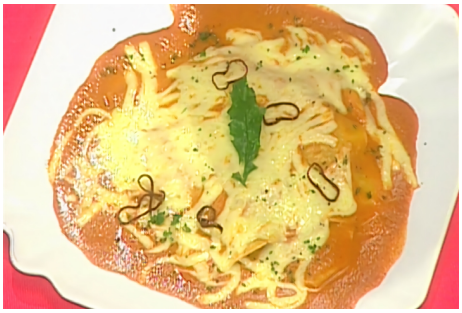
Lasagna de champiñones al ajillo



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
Champignones: 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