

Lasagna de fusión

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevos: 4 Unidades

Sal: Una pizca

Aceite: 30 cc

Harina: ½ k

Pesto

Chile: 1 Unidad

Maní pelado: 20 g

Aceite De Oliva: 75 cc

Albahaca: 30 g

Limon: ½ Unidad

Jengibre: 15 g

Relleno

Salsa de soja: 1 cda.

Cilantro: 1 cda.

Ricotta: 250 g

Limon: ½ Unidad

Zucchini: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 1 Unidad

Shiitake: 200 g

Aceite De Oliva: 150 cc

Varios

Crema de leche: 500 cc

Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina*, en el interior disponga los huevos, la sal y el aceite.
- Tome los ingredientes del centro hacia afuera hasta formar un bollo de masa lisa.
- Termine de amasar sobre la mesada enharinada durante 10 minutos.
- Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

- Estire con la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa fina.

Relleno

- Corte los *hongos* en cuartos.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *hongos*.
- Reserve
- Corte los *zucchini* en láminas finas a lo largo y cocine sobre el grill caliente.
- Lleve los *zucchini* a una fuente, rocíe con aceite de oliva y deje *marinar* durante 10 minutos.
- Reserve
- Pique la *échalote* y el *cilantro*.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- Mezcle la ricotta con una cucharadita de ralladura de *limón*, la *échalote* y el *cilantro* picados
- Condimente con sal, pimienta y la salsa de soja.
- Reserve.

Pesto

- Ralle la cáscara de *limón* y el *jengibre*.
- Corte el *chile* al medio, elimine las semillas y pique finamente.
- En un mortero machaque la *albahaca* con el *maní*, el aceite de oliva, el *chile*, la ralladura de *limón* y de *jengibre*.

Armado

- Corte la masa en rectángulos regulares y precocine en abundante agua salada hirviendo.
- Corte la cocción en agua helada.
- Cubra el fondo de una fuente para horno con un poco de *crema* de leche
- Cubra con una capa de masa, encima distribuya parte de la mezcla de ricotta, de *hongos*, de *zucchini* y de pesto de *albahaca*.
- Repita este proceso hasta completar 3 capas
- Finalmente cubra con una capa de masa.
- Bañe con *crema* de leche y gratine en el horno.

Presentación

- Sirva una porción de lasaña en el centro de un plato.
- Rocíe con un poco de pesto.
- Decore con hojas de *cilantro*.

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