elGourmet

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
Zucchinis: 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