Lasagna de hongos con queso de cabra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carpaccio de ostión y aceto blanco

Rúcula: 150 g
Aceite De Oliva: 60 cc
Ostiones: 10 Unidades
Tomates cherry: 50 grs.
Aceto balsámico blanco: 40 cc

Chips de queso

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Masa frita

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Masa won-ton: 300 g

Relleno de hongos

Tomates secos: 200 grs.
Girgolas: 300 g
Echalotte: 150 g
Perejil: 2 g
Aceite de ajo: 60 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Portobellos: 300 grs.
Champignones de París: 300 g

Varios

Aceite de albahaca:
Aceite de pimentón:
Tiritasde alga nori fritas:

Preparación de la Receta

Masa frita

- En una olla con abundante aceite hirviendo coloque la masa won-ton
- Cocine de ambos lados hasta *dorar*
- Retire y escurra sobre papel absorbente
- Reserve.

Relleno de hongos

- Pele y corte los echalottes en cubos pequeños.
- Limpie los **hongos**, con papel absorbente, retire los tallos y corte en láminas.
- Corte los tomates secos en tiras.
- Pique el *perejil*.
- Deshaga el queso de cabra con las manos.
- En un sartén con aceite de *ajo*, rehogue los echalottes y condimente con sal.
- Añada una cucharada más de aceite de *ajo* y los *hongos*
- Condimente con sal y pimienta
- Agregue los tomates secos, el *perejil* y el queso de cabra deshecho con las manos.
- Mezcle bien y deje cocinar.

Carpaccio de ostión y aceto blanco

- Limpie los ostiones, utilice solo el músculo y corte en láminas.
- Corte los tomates cherry en cuartos.
- Corte la *rúcula* con las manos.
- En un bowl coloque los tomates cherry, la *rúcula* cortada, agregue aceto balsámico blanco, aceite de oliva, sal y pimienta
- Mezcle y deje *marinar* durante unos minutos
- Sobre un papel film, rocíe aceite de oliva y acomode los ostiones dando forma circular, cubra con el papel film y golpee suavemente con la hoja del cuchillo.
- En un plato desmolde los ostiones, rocíe con el *jugo* de la *marinada* y reserve.

Chips de queso

- Precaliente el horno a 150°.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque queso parmesano rallado
- Lleve al horno, deje *dorar* y retire.

Presentación

- Dibuje la base de un plato con aceite de *pimentón* y aceite de *albahaca*, encima coloque la masa won-ton frita, el relleno de champiñones, nuevamente masa y relleno hasta completar 4 capas de lasagna.
- Decore con tiritas de nori fritas y termine con pimienta.

- En el plato que coloco los ostiones, acomode en el centro la ensalada de *rúcula* y tomates cherry
- Decore con el chip de queso y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-hongos-con-queso-de-cabra