elGourmet

Lasagna de Hongos

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Relleno

Sal: c/n A gusto
Champignon: 250 Gramos
Espinaca: 1 Atado
Mozzarella: 300 Gramos
Portobellos: 400 Gramos
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Tomillo: c/n A gusto
Masa de lasagna precocida: 400 Gramos
Parmesano: 100 Gramos
Salsa Blanca: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Filetear los portobellos y cortar en ¼ los champiñones
- En una *plancha* al fuego bien fuerte con aceite de oliva *saltear* los **hongos** hasta *dorar*, *condimentar* con *tomillo* fresco
- Retirar y reservar.
- Sobre la misma *plancha saltear* rápidamente las hojas de *espinaca* y reservar.
- Mezclar espinacas y *hongos*, *condimentar* con sal y pimienta.
- Cubrir la base de la fuente de horno con salsa blanca.
- Acomodar la masa precocida cubriendo la base.
- Agregar la mitad del relleno de *hongos* y espinacas.
- Añadir muzarella rallada, salsa blanca, un poco de salsa de tomates y cubrir con masa.
- Repetir la operación y terminar con salsa blanca, muzarella rallada y queso parmesano rallado por encima.
- Llevar a horno de barro hasta cocinar la masa y *gratinar*.

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