

Lasagna de rabo de toro con velouté de setas y parmesano



Ingredientes

Para el guiso:

Puerro: 1 Unidad

Agua: 1 L

Vino Tinto: 1/2 L

Zanahorias: 3 Unidades

Rabo de toro: 1 k

Cebolla: 1 Unidad

Aceite de oliva virgen:

Ajo: 2 Dientes

Pimienta Negra: 4 Granos

Sal:

Para la velouté:

Manteca: 75 g

Hongos boletus: 400 g

Harina floja: 75 g

Parmesano rallado: 50 g

Caldo de ave o carne: 750 Ml

Queso Emmental rallado: 50 g

Crema de leche: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Rehogamos un poco la mitad de las verduras en trozos pequeños hasta que estén bien hechas, retiramos de la olla, y añadimos el resto de las verduras en trozos bien grandes para que se puedan retirar después de la cocción.
- Luego, añadimos el rabo de toro y bañamos con el vino tinto. Dejamos reducir a la mitad y le agregamos agua. Cocinamos hasta que el rabo de toro se desmigüe con facilidad, separamos la carne de las verduras y el caldo resultante.
- Desmigamos el rabo y mezclamos con las verduras reservadas.
- Por otro lado, reducimos hasta punto de caramelo la salsa.
- Cocinamos la pasta de lasagna según las indicaciones del fabricante.
- En una *cacero*, cocinamos las setas con el caldo.
- En una sartén, fundimos la *mantequilla* y doramos la *harina* en ella.

- Añadimos el caldo hirviendo sin dejar de remover con ayuda de la varilla, cuando tenga el espesor deseado bañamos con la *nata*. Cuando se enfríe quedará bien espeso.
- Alternamos capas de velouté y la grasa de rabo de toro con las placas de lasagna, espolvoreamos con el queso y gratinamos antes de servir.
- En el fondo del plato decoramos con un poco del *jugo* reducido.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-rabo-de-toro-con-veloute-de-setas-y-parmesano>