

Lasagna de Sepia en su Tinta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mantequilla: c/n

Placas grandes de pasta fresca lasaña: c/n

Bechamel

Harina: 80 Gramos

Leche: 1 y 1/2 Litros

Nuez Moscada: c/n

Pan Rallado: c/n

Mantequilla: 80 Gramos

Sal: c/n

Guiso de sepia

Tomates maduros: 2 Unidades

Pimiento verde: 1 unidad

Sal: c/n

Sobres de tinta: 4 Unidades

Vino Blanco: 100 mililitros

Cebolla roja: 1 unidad

Puerro: 1 unidad

Sepia limpia: 800 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Guiso de sepia

- Picar en *brunoise* todas las verduras.
- Rallar el *tomate*.
- Picar en cubos pequeños la **sepia**.
- En una sartén grande o sauté poner aceite de oliva.
- Picar la *cebolla* y el *puerro*.
- Incorporar el *ajo* y cocinar.

- Añadir el *pimiento* y cuando veamos que está todo bien cocinado, poner el *tomate* y dejar que evapore su agua a fuego medio.
- Al sofrito le incorporamos la *sepia* y cocinamos un par de minutos.
- Agregar el vino blanco y dejar que evapore su alcohol.
- Añadir la tinta y mezclar bien.
- Poner medio vaso de agua y dejar que se cocine todo junto hasta evaporar casi todo el líquido.
- Apagar el fuego y mezclar con 3 o 4 cucharadas de bechamel.
- Reservar.

Bechamel

- En una cazuela fundir la *mantequilla* a temperatura baja.
- Incorporar la *harina* y cocinar todo junto sin dejar de remover, hasta que esta mezcla esté espumosa.
- Incorporar la leche, mejor si está caliente, y de golpe.
- Remover muy bien con varillas.
- Dejars que hierva mientras batimos hasta conseguir el espesor deseado (no demasiado espesa)
- *Sazonar* y filmar haciendo que toque el film toque la bechamel para no crear costra.

Armado

- Cocer las placas de lasaña y reservar en paños de cocina sin superponerlas ni apelmazarlas.
- Montar la lasaña en una fuente o bandeja de presentación o individualmente.
- En cualquier caso, en la base pondremos un poco de bechamel, una placa de lasaña, relleno de manera uniforme, otra placa de lasaña, relleno de *sepia*, y terminamos con otra placa.
- Napar bien con la bechamel caliente y espolvorear con pan rallado y terminar con un poco de *mantequilla*.
- *Gratinar* en el horno hasta que quede dorada.

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