Lasagne gialle di spinaci gorgonzola y formaggio brie (Lasañas amarillas de espinaca con roquefort y queso brie)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 300 grs.
Albahaca: 10 Hojas
Huevos: 2 Unidades
Yemas: 3 Unidades

Relleno

Ciruelas pasas: 100 g
Albahaca: 4 Hojas
Ajo: 2 Dientes
Pimentón: 1 cdita.
Queso Roquefort: 200 g
Queso Brie: 200 grs.
Queso Parmesano: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Espinaca: 300 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Salsa amarilla

Manteca: 100 g
Harina: 80 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Leche: 1 L
Azafrán: 2 Cápsulas
Romero: 1 Rama
Cúrcuma: Una pizca

Varios

Cáscara de lima sin parte blanca: 1/2 Unidad
Ciruela: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Perejil Crespo:

Preparación de la Receta

Masa

- Pique la *albahaca*.
- En un bowl mezcle la *harina* con los huevos y las hojas de *albahaca*
- Cubra con un lienzo y deje descansar la masa por una hora
- Pase la masa por una máquina de pastas y estire la masa hasta lograr una masa muy fina, corte en rectángulos de 20x15cm.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine la pasta, retire y pase por agua helada.

Salsa amarilla

- Hierva la leche.
- En una olla mezcle la mitad de la *manteca* derretida con la *harina* para formar un roux e incorpore leche hirviendo
- Termine la salsa blanca con *azafrán*, *cúrcuma*, *romero*, sal y pimienta.
- Retire del fuego y agregue por arriba la *manteca* restante.

Relleno

- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva, cocine las espinacas con el *ajo* y las ciruelas, condimente con sal y pimienta

Armado

- Corte las ciruelas en juliana.
- Corte el queso roquefort en cubos pequeños.
- Corte el queso brie en cubos pequeños.
- Pique la *albahaca*.
- En una fuente previamente enmantecada, intercale los rectángulos de pasta, con la salsa, las espinacas, el brie, el roquefort y el queso parmesano, repitiendo el procedimiento hasta obtener el espesor deseado.
- Termine con la *albahaca* picada, *pimentón* y queso parmesano rallado.
- Lleve al horno a *gratinar* a 180° durante 15 a 20 minutos.

Presentación

- Pique la cáscara de lima.
- Corte la *ciruela* en gajos.
- Sirva la lasaña en la fuente y decore con *perejil* crespo, gajos de *ciruela*, cáscara de lima y pimienta.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/lasagne-gialle-di-spinaci-gorgonzola-y-formaggio-brie-lasanas-amarillas-de-espinaca-con-roquefort-y-queso-brie