

Lasaña con fonduta de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Croute de radicchio

Cebolla: 1 Unidad

Romero: 1 Rama

Sal fina: 1 cda.

Pan Rallado: 100 g

Manteca: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Huevos de codorniz

Sal: Una pizca

Manteca: 1 cda.

Huevos de codorniz: 5 Unidades

Masa

Harina: 300 grs.

Semolin: 50 g

Huevos: 3 Unidades

Relleno

Manteca: 100 g

Leche: 1 L

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Harina: 80 grs.

Champignones: 50 g

Romero: 1 Rama

Mozzarella: 300 g

Eneldo: 2 Ramas

Hongos porcini secos: 50 g

Hongos de pino: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Portobellos: 50 grs.

Nuez Moscada: 1 cda.

Varios

Preparación de la Receta

Masa

- Forme una corona con la *harina* junto con la semolina y vierta en el centro los huevos y la sal.
- Amase hasta formar un bollo de masa lisa agregando agua de ser necesario.
- Deje descansar cubierta por un lienzo durante 30 minutos.
- Pase la masa por la máquina de pastas hasta obtener una lámina bien fina.
- Corte la masa en rectángulos parejos y cocine en abundante agua salada en ebullición durante 2 minutos aproximadamente.
- Retire, pase por agua helada, cuele y reserve.

Relleno

- Pique la nuez moscada.
- Hidrate los **hongos** porcini en leche.
- Corte el queso en cubos.
- Pique los *hongos*.
- Pique las hierbas.
- En una olla caliente la leche junto con la nuez moscada y la sal.
- En una sartén coloque 80 gr
- De *manteca* y derrita, incorpore la *harina*, el aceite de oliva y mezcle hasta formar un roux.
- Incorpore la leche revolviendo hasta obtener una salsa blanca espesa.
- Añada el queso cortado en cubos a la salsa blanca y mezcle a fuego lento hasta que se derrita.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva y una cucharada de *manteca* saltee los *hongos* y salpimiente.
- Añada los *hongos* salteados junto con las hierbas a la salsa blanca, revuelva bien fuera del fuego y reserve.

Croute de radicchio

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique el radicchio.
- Pique el *romero*.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla* y añada el radicchio.
- Retire la preparación de la sartén, coloque en un bowl y añada el pan rallado, el queso rallado, la sal, el *romero* picado, el aceite de oliva y la *manteca*.
- Mezcle bien y reserve

Armado

- En un molde para horno previamente enmantecado coloque en la base la fonduta, cubra con una capa de masa, espolvoree con queso rallado y cubra con otra capa de masa.
- Repita la operación hasta llenar el molde y termine con queso parmesano rallado y la croute de radicchio.
- Precaliente el horno a 180°.
- Gratine en horno durante 2 minutos aproximadamente.

Huevos de codorniz

- En una sartén con 1 cda
- De *manteca*, fría los huevos.

Presentación

- Sirva la lasaña y coloque encima los huevos de codorniz.
- Rocíe con reducción de aceto balsámico.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasana-con-fonduta-de-hongos>