Lasaña con ragú de rabo de res

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite verde

Sal: A gusto
Cebolla de verdeo: 4 Tallos
Aceite Vegetal: 1 Tazas

Crujientes de queso parmesano

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Masa

Sal: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Perejil picado: 1 cda.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Harina de trigo: 200 grs.
Peperoncino en polvo: Una pizca

Ragú de rabo de res

Sal: A gusto
Clavo De Olor: Una pizca
Pure de tomate: 1 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jengibre fresco: 1 Bulbo
Queso de Cabra: 100 g
Azucar: 1 cdita.
Ajo: 1 Cabeza
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 4 Tallos
Caldo de verduras: 1/2 Taza
Laurel: 1 Hoja
Puerro: 4 Tallos
Zanahoria: 1 Unidad
Rabo de res: 1/2 k

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un recipiente la *harina* junto con el *perejil* picado en el momento, sal, peperncino, aceite de oliva y los huevos, mezcle con las manos hasta integrar los ingredientes luego amase
- Cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora aproximadamente.
- Pasada la hora de reposo estire la masa con un palo de amasar y luego pase por la maquina, doble la masa en dos y pase nuevamente por la amasadora, luego ajuste los rodillos para conseguir una masa bien fina

Ragú de rabo de res

- Envuelva la cabeza de *ajo* y el *jengibre* por separado en papel aluminio, cocine en horno máximo hasta que ambos estén tiernos.
- Retire luego el interior de los dientes de *ajo* al igual que el *jengibre* y deseche la piel.
- Pele la *zanahoria* y la *cebolla*, luego corte en trozos junto con las ramas de *apio* y *puerro*.
- En una olla caliente con aceite de oliva saltee las verduras hasta dorarlas levemente
- Luego agregue el rabo previamente trozado, *laurel* y cubra con agua, cocine hasta que la carne este tierna
- Retire y una vez frió desmenuce la carne
- Cuele el caldo y reserve.
- En una olla caliente coloque 2 cucharadas de aceite de oliva junto con ¾ parte del puré de *ajo*, el puré de *jengibre*, la carne desmenuzada, puré de *tomate* natural, sal, azúcar y clavo de olor, mezcle y cocine durante 10 minutos aproximadamente
- Agregue a la cocción una taza de caldo y deje reducir.
- Corte el queso de cabra en daditos.

Crujientes de queso parmesano

- Sobre una *plancha* de silicona extienda finas tiras de queso parmesano rallado en forma rectangular, luego lleve a horno y cocine a fuego medio hasta *dorar*
- Retire y deje enfriar.

Aceite verde

- Coloque en la licuadora el aceite vegetal junto con la parte verde de la *cebolla* de verdeo previamente picada y sal, licue.

Armado

- Corte la masa en rectángulos.

- Con una cuchara extienda sobre la masa la preparación del Ragú dejando los bordes libres, luego enrolle
- Unte el rollo de masa con aceite de oliva y envuelva en un paño limpio, cierre las puntas y cocine en agua hirviendo durante 5 minutos aproximadamente
- Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.
- Coloque en una licuadora el puré de *ajo* restante junto con el queso de cabra y el caldo de verdura, licue hasta obtener una *crema* levemente espesa.
- Retire las puntas del rollo y luego corte en rodajas.

Presentación

- Decore un plato con la *crema* de queso de cabra y el aceite verde, encima coloque unas porciones del rollo y acompañe con los crujientes de queso parmesano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasana-con-ragu-de-rabo-de-res