Lasaña de Setas, Foie y Casar

Ingredientes

Pasta

Huevos: 2 Unidades
Tinta de calamar: 50 cc
Harina: 300 grs

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Ciboulette: 1 Manojo
Hongos frescos: 300 grs
Queso torta del casar: 1 Unidad
Vino varietal pedro ximenez: 20 cc
Foie fresco: 100 grs
Ajo: 1 Diente
Caldo de carne: 50 cc

Preparación de la Receta

- Hacer la pasta como siempre.
- Dejar descansar, estirar y hacer discos de 10-12 cm.
- Pasar por agua con sal hirviendo y enfriar.
- *Dorar* la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregar las setas troceadas y *dorar*.
- Desglasar con vino y terminar con el caldo.
- Dejar que reduzcan los líquidos y añadimos *ciboulette* picado.
- *Dorar* trocitos de foie y reservar.
- Hacer una torre con hojas de pasta, setas y foie, hoja de pasta, setas y foie y hoja de pasta.
- Terminar gratinando con una buena cantidad de queso por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasana-de-setas-foie-y-casar