

Recetas de otoño



Lasaña de setas.

Ideal para almuerzos y cenas

La lasaña de setas es una deliciosa y creativa forma de comer pasta. La variedad de setas le añaden a este plato un sabor único y excepcional. Es una receta muy fácil de preparar y puedes sorprender de forma muy positiva a tus invitados. Además, por sus beneficios nutricionales, es una saludable manera de comer bien.

TIEMPO DE PREPARACIÓN

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

20 minutos

TIEMPO TOTAL

35 minutos

PLATO

Pastas

COCINA

Italiana

RACIONES

4 personas

CALORÍAS

190 kcal

EQUIPAMIENTO

- Set de Cuchillos Leo
- Set de Sartenes Laura



INGREDIENTES

- 3 tazas de setas variadas
- 3 dientes de ajo
- 1 puerro
- ½ taza de salsa de tomate
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pizca de sal y pimienta negra
- 1 taza de vino blanco
- 1 taza de queso parmesano en hebras
- 1 paquete de láminas de lasaña

ELABORACIÓN PASO A PASO

- Preparar una salsa bechamel en una olla pequeña, con ½ litro de leche, 4 cucharadas de harina y 1 cucharada de mantequilla. Revolver hasta que adquiera consistencia y reservar.
- Cortar las verduras y sofreír en una sartén con aceite de oliva. Incorporar las setas cortadas en trozos. Añadir la salsa de tomate, el vino y los condimentos. Dejar cocinar por 10 minutos y reservar.
- En otra olla, hervir las láminas de lasaña según el tiempo que indique el paquete.
- En una fuente para horno, colocar las planchas de lasaña listas junto con la salsa de tomate e intercalar capas de relleno con otras láminas de pasta. Distribuir la salsa bechamel en la última lámina y verter por encima las hebras de queso parmesano. Cocinar por 30 minutos. ¡Listo, a disfrutar!