Lasaña de champiñones

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Moskar Mendez



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 6 Placas de lasaña
- 300 g. de Champiñones
- 200 g. de Queso Mozzarella rallada
- 1 Cebolleta
- 1 Ajo
- 2 Puerros
- 2 cucharadas de Mantequilla
- 2 cucharadas de Harina
- 50 g. de Queso Parmesano rallado
- 150 ml. de Vino de Jerez
- 500 ml. de Leche
- Agua
- Aceite de oliva
- Perejil picado
- Sal
- Romero
- Nuez moscada
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Pon abundante agua en una cazuela, cuando empiece a hervir, sala el agua e introduce las láminas de lasaña. Deja cocer durante 8-10 minutos (lo que indique en el paquete). Escurre y retira la lasaña. Deja que se enfríe sobre un trapo limpio. Para la bechamel, pon la mantequilla a derretir al fuego. Añade la harina, tuéstala y rehógala. Vierte la leche poco a poco y cocina, sin dejar de remover, hasta que espese. Pon a punto de sal, pimienta y nuez moscada. Para el relleno, pica la cebolleta, los puerros y el diente de ajo y pon a pochar en una cazuelita con un poco de aceite. Limpia los champiñones, pícalos a tu gusto y añádelos. Agrega también el vino y perejil picado, dale un hervor y salpimienta. Cocina todo junto durante 5-10 minutos hasta que se evapore el

jugo que desprenden los champiñones. Mezcla parte de la bechamel con los champiñones. Monta la lasaña en el plato para servir, una capa de pasta, otra del relleno de champiñones, encima el queso mozzarella rallado, vierte bechamel y de nuevo, otra capa de pasta, champiñones, queso mozzarella, pasta, champiñones y por último, una capa bechamel. Espolvorea queso parmesano rallado y perejil y gratina en el horno. Sirve y adorna con de perejil y romero