Lasaña de setas con bechamel de camembert

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Jose Saez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 9 láminas de lasaña que no necesiten cocción
- 2 bolsas de setas congeladas variadas
- 1 pimiento verde
- 1 cebolleta
- 1 ajo
- Orégano
- Comino
- Sal
- Aceite de oliva
- Para la besamel:
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 1 litro de leche
- 100 g de queso Camembert
- Nuez moscada

Preparación:

Paso 1

Cortamos el ajo, la cebolleta y el pimiento y los ponemos a pochar en una sartén con un par de cucharadas de aceite de oliva. A fuego lento. (Tu miraaaadaaaa) Después añadimos las setas congeladas y dejamos cocinar, a fuego medio, 15 minutos. Retiramos y reservamos. Sazonamos al gusto y condimentamos con el orégano y el comino. Para la besamel: Calentamos la mantequilla en una sartén hasta que se derrita. Añadimos la harina y removemos bien hasta que tome un color ligeramente tostado. Vamos echando la leche poco a poco mientras removemos bien. Añadimos el queso para que se funda y retiramos. En una bandeja de horno colocamos una

base de salsa besamel. Sobre ella una capa de pasta. Ahora una capa del sofrito de setas y más bechamel y repetimos los pasos. Cubrimos con una última capa de lasaña y ponemos la besamel restante por encima. Tiene que cubrir toda la pasta. Horneamos 20 minutos a 170º y los últimos 2 minutos con grill.