

LASAÑA DE VERDURAS, ATÚN Y QUESO BRIE



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Lucía Martíne



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Realizar la lasaña (sin bechamel) el día antes para que repose. Las placas endurecen y se podrá partir en porciones sin que se desmonten.

Descripción:

Otra versión deliciosa de lasaña para que los peques coman verdurita...

Ingredientes para 4 personas :

- 9 placas de lasaña al huevo
- 2 latas de atún en aceite o al natural
- 125 gr de queso brie laminado
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1 calabacín pequeño
- 2 Zanahorias
- 8 tomates de pera maduros
- 1 cebolla morada mediana
- Para la salsa Bechamel
- 1/2 l de leche
- 4 cucharadas soperas de aceite (podeis realizarlo con mantequilla, pues asi se hace la receta original)yo prefiero el ac
- 2 cucharadas soperas de harina
- queso Parmesano rallado a gusto para el gratinado

Preparación:

Paso 1

Preparamos la salsa de verduras. En una cacerola con dos cucharadas de aceite añadimos los tomates troceados, los vamos machacando con la espátula hasta obtener una salsa semiespesa. Lo pasamos por el chino para eliminar pepitas y piel. Reservamos. Cortamos en brunoise todas las verduras y en dos cucharadas de aceite de oliva vamos pochando, primero el pimiento, después añadimos las zanahorias, seguimos rehogando unos minutos tras los cuales integramos el calabacín y por último la cebolla, cuando ésta comience a ponerse transparente vertemos la salsa de tomate y un pelín de agua. Dejamos reducir a fuego lento hasta que quede

una salsa espesita. Incorporar la sal y el azúcar en los últimos minutos de cocción y rectificar a gusto. Dejamos enfriar del todo.

Paso 2

Cocemos las placas de lasaña en agua abundante. La fórmula para una correcta cocción de pasta es de 1 litro de agua, por 10 gr de sal para cada 100 gr de pasta. Lo solemos hacer a ojo y no nos va tan mal. Lo único que tanto las placas de lasaña o canelones necesitan cocerse en un recipiente amplio y con mucha agua para que cuezan espaciados y no se nos peguen, añadir un chorrín de aceite para lubricar las placas. Los minutos, los que nos diga el fabricante en cuestión. Escurrimos y lavamos bien y en seguida comenzamos a montarla para que no se sequen y se peguen. En el molde que ha de ser alto y cuadrado lo untamos bien de mantequilla o aceite, ponemos una primera base de placas, añadimos la salsa de verduras y tiras de queso brie repartidas. Tapamos con mas placas. En el segundo piso añadimos mas salsa de verduras, el atún escurrido y desmenuzado y el resto de queso brie. Tapamos con mas placas y cubrimos totalmente con papel film y a la nevera hasta el día siguiente. TRUCO: Se deja reposar hasta el día siguiente y se realizan los cortes en porciones individuales antes de verter la salsa bechamel. Las placas de Lasaña vuelven a quedar duras y se parten sin problemas de que se nos desarme. Una vez gratinado todo junto, solo tenemos que marcar las porciones con la espátula y saldrán solas, de una pieza y sin desmontarse.

Paso 3

Hacemos la salsa bechamel. Para que no se nos hagan los dichosos grumos la clave está en incorporar la leche muy despacio y poco a poco, vertemos un poco de leche, removemos bien y seguimos incorporando leche de a pocos hasta que quede bien integrado. A las malas si aún nos quedó algún grumito se tamiza con un colador grande y quedará una bechamel suave y espesa. Para su realización mejor en cazuela de acero inoxidable a la que añadimos el aceite y a fuego medio bajo y cuando esté caliente doramos la harina, una vez bien dorada vamos incorporando la leche y sal a gusto. Hay quien le añade nuez moscada o pimienta negra. ¡Ojito con la nuez moscada porque os cargáis el sabor de la bechamel a nada que os excedáis un pelín, dado que es de un sabor muy intenso!. Yo prefiero no añadir especia, no lo requiere.

Paso 4

Vamos precalentando el horno, sacamos la lasaña de la nevera y partimos con un cuchillo grande las porciones a servir. Vertemos la bechamel y bien de queso parmesano. Gratinamos hasta que nos dore bien el queso. Si deseais ver mas fotografías del proceso id al siguiente enlace:

<http://rak-cook.blogspot.com.es/2013/08/lasana-de-verduras-atun-y-queso-brie.html> ¡¡Espero que os guste y os sirvan los truquillos!!