



Lasaña de Setas y Foie

POR FELIX GARRIDO

Restaurante

ROUTE 33 GOURMET

Ingredientes para el relleno:

2 cebollas picadas en brunoise
(dados pequeños)
150 gr de hongos
60gr. de foie
Aceite y sal

Ingredientes para la bechamel:

125gr de mantequilla
125 de harina
3/4 l. de leche entera

PREPARACIÓN

Ponemos en una cazuela un poco de aceite y añadimos la cebolla picada en brunoise. Pochamos a fuego medio durante unos 20 minutos. Añadimos los hongos previamente troceados y seguido el foie. Dejamos unos 10 minutos a fuego medio y retiramos del fuego para triturar dejándolo en trocitos muy pequeños pero sin terminar de pasar y dejamos reposar.

Para la bechamel

En un cazo ponemos la mantequilla a fundir y luego añadimos la harina. Removemos bien a fuego bajo y pasado ese tiempo añadimos la leche mientras removemos para que no se hagan grumos. Lo llevamos a ebullición y una vez en este punto lo dejamos 3 minutos para aligerarla.

Montaje de la lasaña

En una bandeja de cristal para horno colocamos, en la base, las placas de pasta. Seguido una capa de relleno. Después una capa de bechamel. Otra capa de pasta y repetimos la operación acabando con pasta, tomate y bechamel. Echamos unas lascas de parmesano a gusto del comensal. Metemos al horno a 200 grados durante 15 minutos y pasado ese tiempo retiramos y emplatamos.

Un toque más

Apartamos parte del relleno y le echamos un poco de nata para hacer una salsa de setas que acompañe a la lasaña.

SUPER AMARA