



Porciones: 6-8
Tiempo: 2 horas.

INGREDIENTES

- 1 $\frac{3}{4}$ tazas de agua tibia
- 10 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1 cucharada de hojas de tomillo
- 400 g de Champiñones Blanco Monteblanco rebanados
- 400 g de Portabellas Monteblanco rebanados
- 2 cucharadas de estragón picado
- 4 cucharadas de perejil picado
- sal y pimienta al gusto
- 1 chalote pequeño picado
- $\frac{1}{2}$ taza de harina de trigo
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de leche
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de queso ricotta
- 1 huevo grande
- 140 g de queso feta desmoronado
- 170 g de queso gruyère rallado
- 450 g de láminas de pasta para lasaña, secas
- 140 g de queso fontina o mozzarella, rallado
- $\frac{1}{2}$ taza de queso parmesano rallado
- 35 g de porcinis deshidratados (opcional)

Lasaña de Hongos

INSTRUCCIONES

Enciende el horno a 180 °C. .

Coloca sobre el fuego un sartén de doble fondo con 5 cucharadas de mantequilla. Cuando se derrita y forme espuma, añade las hojas de tomillo, los champiñones y los portabellas. Cocíalos, moviéndolos ocasionalmente, hasta que se suavicen y hayan soltado un poco de sus jugos, durante 4 minutos aproximadamente. Retira los hongos del fuego e incorpóralos el estragón, el perejil y sal y pimienta al gusto. Transfiérelos a un tazón y reservalos.

Realiza una salsa bechamel como sigue: calienta sobre fuego medio, en el mismo sartén donde cocinaste los hongos, el chalote y las 5 cucharadas de mantequilla restantes durante 1 minuto. Añade la harina y cocínala, sin dejarla de mover, durante 2 minutos, hasta que la preparación se torne una pasta sin mucho color. Incorpora gradualmente, mezclando con un batidor globo, la leche. Agrega $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y cocina la salsa bechamel hasta que hierva. Reduce el fuego al mínimo y continúa cocinándola hasta que adquiera una consistencia ligeramente espesa, durante 10 minutos aproximadamente. Retírala del fuego y reservalo.

Mezcla en un tazón el queso ricotta con el huevo, el queso feta y 3 cucharadas de la salsa bechamel; reserva. Incorpora el queso gruyère a la salsa bechamel y reserva.

Extiende en una charola algunas láminas de pasta para lasaña, sin amontonarlas, y viértelas agua hirviendo. Deja que se hidraten durante 2 minutos, retíralas de agua y sécalas con un paño. Reservalas sin juntarlas para evitar que se peguen. Repite este paso con las láminas restantes.

Arma la lasaña en un refractario de 25 X 35 centímetros distribuyendo en el fondo una quinta parte de la salsa bechamel y cubriéndola con algunas láminas de pasta para lasaña. Distribuye encima una cuarta parte de los siguientes elementos: mezcla de queso ricotta, hongos, y queso fontina o mozzarella. Arma 3 capas más con todos los ingredientes, iniciando con salsa bechamel y terminando con queso fontina o mozzarella. Termina la lasaña con láminas de pasta cubiertas con salsa bechamel.

Espolvorea la lasaña con el queso parmesano y cubre el refractario con papel aluminio, cerciorándote de que no toque la lasaña. Hornéala durante 40 minutos o hasta que la salsa burbujee en los laterales. Retira el papel aluminio y hornea durante 10 minutos más o hasta que la superficie se dore. Saca la lasaña del horno y deja que repose durante 10 minutos antes de servirla.

