MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Lasaña de pato y setas

30min · 4 raciones · 686 kcal

Ingredientes

- Confit de pato
- Ajo
- Cebolla
- Setas
- Placas de lasaña
- Mantequilla
- Leche
- **1 cda** de harina
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- **1** cdita de salsa de trufa
- Queso rallado

POR RACIÓN

Proteínas	**32 g**
Grasas	**40 g**
Hidratos	**50 g**
Fibra	**3 g**

Elaboración

1. Hacemos el pato al horno para poder desmigarlo bien y sacar la carne
2. En una cazuela rehogamos el ajo y la cebolla; una vez esté dorada, incorporamos la carne del pato y las setas
3. Tras 10 minutos incorporamos el líquido (colado) de las setas, en mi caso era una mix en bote
4. Cocemos las placas de lasaña y dejamos escurrir en un trapo
5. Para la bechamel: derretimos mantequilla, incorporamos 1 cda de harina y cocinamos, echamos la leche y vamos removiendo para espesar
6. Añadimos nuez moscada, sal, pimienta y 1 cdita de salsa de trufa
7. Rallamos queso y reservamos
8. Montamos la lasaña: ponemos aove en la fuente para ayudarnos a la hora de servir, placa de lasaña, relleno, bechamel, placa de lasaña, relleno, bechamel, queso rallado
9. Con el horno precalentado, horneamos 15 minutos a 195° y añadimos 3 minutos más en grill

RECOMENDACIONES

Es un poquito laboriosa pero merece la pena 100%

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy