XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Lasaña de salchichas, puerro y trufa

6 raciones · 729 kcal

Ingredientes

- Placas de lasaña
- Salchichas frescas
- Puerros
- Mantequilla
- Mantequilla de trufa negra
- Harina
- Leche
- Queso Parmigiano rallado
- Mezcla 4 quesos (para la bechamel y gratinar)
- Sal y pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	33 g
Grasas	42 g
Hidratos	56 g
Fibra	2,7 g

Elaboración

1. Abrir las salchichas y marcarlas bien, hasta que se doren de verdad
2. En esa misma sartén, a fuego medio, cocinar el puerro hasta que se caramelice y quede bien dulce
3. Cuando todo esté meloso, mezclarlo
4. Preparar una bechamel sencilla y añadir mantequilla de trufa negra
5. Montar capas de pasta, relleno y bechamel, y repetir
6. Poner queso por encima sin miedo
7. Hornear hasta que gratine y burbujee

RECOMENDACIONES

Según el creador, la lasaña mejora al día siguiente, queda más jugosa y más integrada.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa