

## Lasaña de setas

Extraído de [ABCViajar](#)



BROCCO LEE /FLICKER

Uno de los platos de setas que más gusta a mayores y pequeños es la lasaña y su preparación **no es muy complicada aunque si laboriosa**.

Hay que seguir **cuatro pasos**.

1. En primer lugar hay que **cocer las láminas de lasaña** según los tiempos indicados en el envase - unos 12 minutos-. Cuando estén blandas las pasaremos por agua fría y reservamos.
2. **Preparar los rellenos de setas**. Para ello se pocha la cebolla, el pimiento y el tomate en una sartén con aceite, y sal. Cuando estos ingredientes estén en su punto, añadir las setas cortadas en finas tiras. Una vez blandas dejar reposar.
3. **Hacer la besamel**. Derretir la mantequilla en una sartén, añadir harina removiendo durante 40 segundos e ir añadiendo la leche caliente sin dejar de remover para que no se hagan grumos.
4. Por último en una bandeja de horno ponemos cuatro láminas de lasaña separadas y **cubrimos las láminas con las setas** pochadas, tapamos con otra lamina y añadimos más relleno de setas y tapamos con otra lamina, echamos por encima la besamel y un poco de queso rallado, y metemos en el horno precalentado, gratinamos al gusto y servimos.

Ingredientes:

- 12 láminas de lasaña
  - 500g de setas
  - 1 cebolla
  - 1 pimiento rojo
  - 1 tomate
  - aceite de oliva
  - sal
  - pimienta negra
  - queso rallado
  - 50 g de harina
  - 50 g de mantequilla
  - œ l de leche
  - agua
- Ingredientes salsa besamel