

LASAÑA *de* FARINATO *con* LÁMINAS *de* CALABACÍN *y* PATATA

JOSÉ MANUEL ANDRÉS ANDRÉS
RESTAURANTE EL BALCÓN DE LA PLAZA
La Alberca. Salamanca

Tiempo de elaboración: 45'



Ingredientes

Farinato de Ciudad Rodrigo 1 ud. / Patata 2 ud.
grandes / Calabacín 2 ud. / Queso rallado 200 gr.
/ Leche 1 l. / Harina 120 gr. / Cebolla / Sal /
Mantequilla / Aceite de oliva

Elaboración

Cortar las patatas en láminas finas. Pasarlas por la freidora y reservar. Cocer también el calabacín en láminas hasta que estén tiernos. Para la bechamel, pochar la cebolla en la mantequilla. Cuando esté dorada, añadir la harina, dándole vueltas para que no se pegue.

Agregarle la leche hirviendo, removiendo enérgicamente para que no se hagan grumos. Quitar la piel del farinato cortándolo en rodajas. Pasarlo por la sartén hasta dejarlo bien desmenuzado.

Para montar la lasaña, colocar en una bandeja honda, primero una lámina de

patata, cubrirla de bechamel, encima una capa de farinato, seguido de otra de calabacín, otra fina de farinato, seguida de otra de patata y cerrar con bechamel y el queso. Cocer en el horno precalentado 15 minutos a 180°.

Presentación

Colocar en el centro del plato un trozo de lasaña bien caliente decorada con unos cordones de bechamel.

Observaciones

La patata debe quedar tierna sin llegar a estar bien frita y el calabacín al dente.