

TASCÓN LA PASAJERA

Lasaña de verduras de la Huerta

Cocinero
Alejandro Pareja Reyes

HUERTA
XI JORNADAS GASTRONÓMICAS

INGREDIENTES

*Ajo, Pimiento rojo
Harina, Cebolla
Pimiento verde, Pasta
Zanahoria, Coliflor, AOVE
Tomate, Orégano
Queso payoyo curado
Puerro, Sal
Apio, Pimienta
Chícharos, Mantequilla
Espárragos, Leche*

ASI SE HACE

- 1 PISTO**
Cortamos toda la verdura en brunoise y sofreímos en AOVE. Una vez sofrita la verdura, añadimos tomate frito que hacemos de forma tradicional.
- 2 BECHAMEL**
Calentamos la mantequilla, añadimos la harina, y cocinamos el roux oscuro y le vamos añadiendo leche hasta obtener la textura deseada, cuando lo tengamos listo, le añadimos un poco de coliflor cocida.
- 3 PASTA**
Cocemos la pasta en agua hirviendo con hierbas aromáticas.

TRUCOS Y CONSEJOS

Para el montaje del plato, vamos poniendo capas de pasta y relleno de pisto y terminamos con la bechamel por encima que gratinamos con el queso payoyo curado. Para decorar y darle algo de frescor al plato, le añadimos cebollino picado.

 50 Min
Baja

TRADICIONAL
2022