



LASAÑA DE HONGOS

Ingredientes:

- ½ pieza de cebolla picada
- 4 tazas de champiñones fileteados
- 4 tazas de setas picadas
- 4 tazas de portobello picado
- Sal al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 4 jitomates guajes sin semillas y picados
- 1 ½ tazas de puré de tomate
- Sal al gusto
- 2 hojas de laurel
- 1 pizca de tomillo seco
- 1 pizca de mejorana seca
- 12 láminas precocidas de lasaña
- 2 tazas de crema
- 4 tazas de queso manchego rallado

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. En una cacerola calienta el aceite y sofríe la cebolla picada. Agrega los champiñones, las setas y el portobello. Sazona al gusto y tapa. Cocina a fuego medio hasta que los hongos estén suaves. Reserva.
2. Caliente el aceite vegetal y saltea la cebolla. Cuando comience a verse transparente, agrega el jitomate picado. Cocina por 3 minutos y añade el puré de tomate, el laurel, el tomillo y la mejorana. Permite que suelte el hervor y reserva.
3. En un refractario coloca una base de láminas de lasaña. Cubre con una tercera parte de los hongos, después baña con la salsa de jitomate, unas cucharadas de crema y un poco de queso rallado.
4. Repite el paso anterior dos veces más. Al final, cubre con todo el queso. Hornea por 45 minutos.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8