



RECETAS CON ECHALOTES

SALSA DE ECHALOTES

En una cacerola, dorar los echalotes en manteca, agregar el vermouth y la crema y dejar reducir, por último, añadir sal, pimienta, jugo de limón, albahaca y perejil. Acompañar con cualquier tipo de pescado

Ingredientes

- * 2 echalotes
- * 2 cdas de manteca
- * 200 gr. de crema de leche
- * 2 cdas de perejil picado
- * 2 cdas de albahaca picada
- * 1 vaso de vermouth seco
- * Jugo de 1 limón
- * Sal y pimienta

LASAGNA DE HONGOS CON ECHALOTES



Ingredientes (4 porciones)

- * 400 gr. Hongos frescos (la receta no sería la misma con este hongo seco),
- * 24 hojas de lasañas frescas,
- * 4 cebollitas de verdeo,
- * 1 echalote,
- * 1 limón,
- * perejil abundante,
- * 10 cm³ de Jerez,
- * 350 cm³ de crema de leche espesa,
- * 50 gr. de parmesano rallado.
- * manteca,
- * sal y pimienta.

Preparación:

. Filetear los hongos. Picar el echallote muy fino, picar el perejil. Cortar los tallos de las cebollitas de verdeo en trozos de 1.5 cm de largo, las cebollitas en rodajitas. Glasearlas en un poco de manteca y reservarlas. Poner una buena nuez de manteca en la sartén y echar los hongos a buen fuego para que frían sin dorar durante 3-4 minutos revolviendo a menudo. Agregar los echalotes y dejar murmurar suavemente hasta que los jugos se hayan evaporado. Agregar entonces una cucharada de café de jugo de limón, salpimentar, mojar con el jerez y continuar la cocción a cubierto por 10 minutos. Agregar la crema, el perejil y las cebollas de verdeo, dar un buen hervor y rectificar el sabor si necesario. Entretanto habremos puesto a hervir agua con sal y cocinaremos en ella las lasañas al dente según el gusto de cada uno.

Para servir, sacaremos las hojas de lasaña una a una, las escurriremos y secaremos; en cada plato precalentado pondremos tres, sobre ellas 2-3 cucharadas de la sopa cremosa de hongos y cubriremos con otras tres hojas. ¡Y a disfrutar!