Inicio > Lasaña de Queso Brugge Prestige y Queso Brugge Oud (Viejo) y cordero
Lasaña de Queso Brugge Prestige y Queso Brugge Oud (Viejo) y cordero
Ingredienten:
 200 g de mantequilla Nazareth 200 g de Queso Brugge Prestige molido 200 g de Queso Brugge Oud (Viejo) molido 250 g de carne de cordero, cortada en cubitos 250 g placas de lasaña pre-cocidas 3 zanahoras, picadas finas 2 cebollas grandes, picadas finas 2 pimientos verdes rojos, desvenados, picados finos 3 tallos de apio blanco, picados finos 120 g de guisantes 300 g de calabaza, picada fina ¼ I de caldo de pollo 150 g de harina 125 ml de nata entera Sal y pimienta
Bereiding:
Calentar en una cazuela 150 g de mantequilla Nazareth, rehogar las zanahorias, las cebollas y el apio durante cinco minutos, agregar la calabaza y los pimientos rojos y rehogar otros 10 minutos.
Agregar la nata, el caldo y los guisantes. Sazonar con sal y pimienta.
Remover con fuerza e ir agregando la harina sobre fuego moderado.
En una sartén aparte, freír la carne en 50 g de mantequilla y agregar todas las verduras. Remover todo y retirar del fuego.
Forrar un refractario de 25 X 32 cm con papel de hornear, colocar una capa de placas de lasaña, ½ de la mezcla, ½ de la mezcla de queso (Oud y Prestige), otra capa de placas, la mezcla sobrante y el resto del queso.
Hornear en horno precalentado a 180 a 200°C durante 30 minutos hasta que se forme una bonita costra dorada.
4 personen 60 min Plato principal 2.5
Source URL: https://www.bruggequesos.es/recetas/lasana-de-queso-brugge-prestige-y-queso-brugge-oud-viejo-y-cordero

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on Brugge kaas (https://www.bruggequesos.es)