

Lasaña de queso Brie Lingot con verduras salteadas y bechamel trufada

No dejes de probar esta deliciosa y sorprendente lasaña con nuestro queso brie Président combinado con verduras salteadas de temporada.



Ingredientes

Para la lasaña:

- 1 puerro
- ½ brócoli
- 300 gr de alcachofas
- 200 gr de queso Brie Lingot Président
- 60 gr de mantequilla Président Profesional
- 250 gr de bechamel
- 1 pizca de sal y pimienta
- c/n de trufa negra
- 6 láminas de lasaña

Preparación

- Cortar las verduras a trocitos pequeños y saltearlas en una sartén con la mantequilla.
- Una vez al dente, añadir el queso brie a trozos, remover y reservar.
- En una cazuela con agua hirviendo, añadir las placas de lasaña fresca durante 5 minutos.
- Sacar, escurrir y reservar las placas.

Montaje del plato:

- Sobre una lámina de lasaña coloca las verduras y el queso brie.
- Añadir otra lámina encima y volver a colocar encima las verduras y el queso brie.
- Finalmente cubrir la elaboración con otra lámina de lasaña.
- Añadir por encima la bechamel, rallar una trufa y gratinar al horno durante 5 minutos.

