

PASTAS

LASAÑA DE ESPINACA, QUESO AZUL Y PERA CAMELIZADA CON MASA PHILLO



Ingredientes:

- 2 peras en rodajas finas
- 2 cucharadas de azúcar
- Aceite de oliva
- ½ cebolla cortada muy pequeña
- ½ pimentón
- Sal
- Pimienta
- 2 bolsas de espinacas
- 200ml de crema
- 1 lt de leche
- 100 mantequilla
- Nuez moscada
- 3 cucharadas grandes de harina
- Leche fría
- Hojas de masa phillo
- Espinacas
- Queso crema
- Queso azul desmigajado
- Peras



Preparación:

- PERAS: cortar 2 peras en rodajas finas, ponerlas en un bowl más 2 cucharadas de azúcar. En un sartén grande poner aceite de oliva y cuando esté caliente poner las peras y dorar.
- ESPINACA: en un sartén dorar 1/2 cebolla cortada muy pequeña más 1/2 pimentón. Salpimentar, los aliños que quieras. Agregar 2 bolsas de espinacas más 200 ml de crema y cocinar hasta que la espinaca esté lista.
- SALSA BLANCA: poner en una olla 1 litro de leche más 100 ml de mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada. Aparte mezclar muy bien 3 cucharadas grandes de harina más un poco de leche FRÍA. Disolver bien y agregar a la olla cuando la mantequilla se derrita. Revolver constantemente para que no se formen grumos. Cuando tome consistencia (3 o 4 min desde que hierve aprox) . Sacar del fuego.
- MASA: cortar las hojas de masa phillo del tamaño de la Fuente que vas a usar. Extender 1 masa, pincelar con mantequilla derretida y cubrir con otra masa pincelar y poner masa hasta que juntes 6 capas. Hacer esto tres veces. Poner los montones de masa en el horno a 200 grados hasta que se doren.
- Poner en la fuente un cucharón de crema, luego una capa de masa crocante, luego espinacas , queso mantecoso , queso azul desmigajado , peras y hacer esto hasta terminar con crema . Llevar al horno para dorar.

