



HELLO
FRESH

La Ortolana: lasaña de champiñones y salsa de tomate

con zanahoria, cebolla y puerro

Familia

Preparation time : 40 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/la-ortolana-lasana-de-champinones-y-salsa-de-tomate-248>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Rallador, Pelador, Bol, Fuente para el horno, Sartén grande

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Puerro (unidad(es))	1	2	3
Cebolla (unidad(es))	1	2	3
Zanahoria (unidad(es))	1	2	3
Champiñones (gramo(s))	250	500	750
Nata líquida (mililitro(s))	200	400	600
Passata de tomate (gramo(s))	210	420	630
Placas de lasaña fresca (paquete)	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	1	2	3
Orégano (cucharadita(s))	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	2911 kJ
Valor energético (kcal)	696 kcal
Grasas	29.4 g
de las cuales saturadas	14.4 g
Carbohidratos	97.3 g
de los cuales azúcares	21.9 g
Fibra	9.5 g
Proteínas	20.9 g
Sodio	1.51 mg

Allergens

Leche, Soja, Puede contener trazas de alérgenos, Gluten, Trigo, Huevo, Mostaza

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 220°C.
- Retira las raíces y el extremo verde del **puerro** y deséchalos. Córtalo por la mitad a lo largo y, luego, corta en medias lunas finas.
- Pela la **cebolla** y córtala en daditos pequeños.
- Pela la **zanahoria** y rállala.



Verduras al fuego

- En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, agrega la **cebolla** y la **zanahoria**, **salpimienta** y cocina 8-10 min, removiendo, hasta que estén blandas.
- Mientras tanto, limpia los **champiñones** con un paño húmedo y desecha el extremo del pie de los **champiñones**. Luego, córtalos en cubos pequeños.



Añade los champiñones

- Agrega los **champiñones** a la sartén y cocina todo junto 3-4 min más, hasta que los champiñones se reduzcan.
- Agrega la **nata líquida** y cocina a fuego medio 3-4 min, removiendo, hasta que la **salsa** espese.
- **Salpimienta** al gusto y reserva en un bol.



¡Al salseo!

- Limpia la sartén, luego, agrega la **passata de tomate**, el **orégano**, **sal** y **pimienta**.
- Cocina a fuego medio y con la sartén tapada 3-4 min, hasta que la **salsa** se reduzca.



Monta la lasaña

- Cubre la superficie de una fuente de horno con una capa de **salsa de tomate** y coloca encima una placa de **lasaña**.
- Cubre con parte del relleno de **verduras** y añade encima otra placa de **lasaña**.
- Repite el proceso hasta utilizar las placas de **lasaña** y las **verduras** y acaba con una capa de salsa **de tomate**.
- Hornea en el estante medio-alto 10-12 min.



¡A la mesa!

- Cuando la **lasaña** esté lista, coloca la fuente de horno en la mesa y cubre con **orégano** al gusto.
- Sirve porciones en platos.

Enjoy your meal!