

Lasaña de Micuit de Pato y Pate PX

Lasaña de Micuit de Pato y Pate, la receta de hoy no tiene ninguna dificultad solo tenéis que escoger dos pates o similares que se lleven bien para que el resultado sea bueno.

ingredientes

- 5 láminas de Lasaña de Huevo
- 1 Paté al Pedro Ximénez
- 1 Micuit de Pato
- 30 gr de [Mantequilla](#)
- Nuez Moscada
- 1/2 Cebolla
- 1 cucharada de Harina
- 1 vaso de Leche Templada
- Queso para Gratar a vuestro gusto (nosotros usamos grana padano)

elaboración Lasaña de Micuit de Pato y Pate PX

Comenzaremos por poner las láminas de lasaña en agua muy caliente o cocerlas si son de las que necesitan cocción previa.

En una sartén pondremos la mantequilla y la cebolla cortada muy finitas, esperaremos a que se poche la cebolla.

En un cazo pondremos la leche a calentar, no debe hervir solo calentarse sin llegar a ebullición.

Una vez pochada la cebolla agregaremos la harina y la nuez moscada al gusto, removeremos para que la harina se cocine y

comenzaremos a echar la leche templada poco a poco, removeremos continuamente hasta obtener la textura deseada.

Cuan este reservamos.

Ya tendremos las planchas de lasaña listas, las sacamos y a la primera le damos una capa de micuit de pato y la ponemos en el fondo de la fuente de horno que vayamos a usar, a la segunda le daremos una capa de pate de Pedro Ximénez que pondremos sobre la otra, a la tercera micuit de pato, a la cuarta pate de Pedro Ximénez y cerraremos con la quinta lámina de lasaña.

Por encima de todas las capas echaremos nuestra bechamel y sobre esta el queso rallado elegido.

Tras meterlo en el horno precalentado a 200º, lo mantendremos 15 o 20 minutos hasta que el queso se empiece a dorar.

Ya tendremos nuestra lasaña de micuit de pato y pate PX. Una lasaña distinta pero con sabores distintos.

BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sobera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres