

PASTICHO CON ESPÁRRAGOS Y TOCINETA



 4 PERSONAS

INGREDIENTES

- Pasticho directo al horno Capri
- Espárragos
- Queso Mozzarella rallado
- Tocineta picadita
- Salsa Bechamel
- Queso Parmesano rallado
- Mantequilla para gratinar

CANTIDAD

- 2 paquetes
- 400 gr
- 300 gr
- 170 gr
- 60 gr
- 1 cda

INGREDIENTES SALSA BECHAMEL

- Leche
- Cebolla picadita
- Mantequilla
- Harina
- Nuez Moscada
- Sal y pimienta

- 1 litro
- 80 gr
- 80 gr
- 80 gr
- al gusto
- al gusto

PASO A PASO SALSA BECHAMEL

- 1 En una olla sofreír la cebolla picadita con la mantequilla hasta caramelizar o cristalizar, incorporar la harina y cocinar por 2 min.
- 2 Agregar la leche y cocinar hasta espesar sin dejar de remover, salpimentar al gusto, añadir la nuez moscada.

PASO A PASO

- 1 Lavar y pelar los espárragos, cortar el tallo gordo, cocinar en agua hirviendo por 5 min, retirar y colocar en agua fría, cortar en trozos pequeños y reservar.
- 2 Utilizar el agua de cocción de los espárragos para cocinar la pasta de pasticho.
- 3 Pre calentar el horno a 220° C.
- 4 Cocinar las láminas de pasticho preferiblemente de 4 en 4 por 5 min, colocar sobre un paño.
- 5 En un sartén cocinar la tocineta hasta dorar, agregar los espárragos y saltear por 5 min, salpimentar al gusto.
- 6 Armar el pasticho: salsa bechamel, pasta, mezcla de espárragos con tocineta, queso, pasta, salsa bechamel (repetir hasta terminar).
- 7 En la última capa colocar salsa bechamel, queso parmesano y mantequilla.
- 8 Tapar con papel de aluminio y llevar al horno por 30 min, retirar el papel y gratinar por 10 a 15 min aprox. Dejar reposar unos minutos y servir.