



COOKING CLASSES
AT SUR LA TABLE

PREPARA AHORA, COME DESPUÉS: LASAÑA CASERA

CON SUR LA TABLE CHEF

Lista de ingredientes

A continuación tienes la lista de ingredientes que necesitarás para preparar las recetas de este paquete. Por favor, contactanos para sugerencias de sustitución.

Proteínas

- ☐ 1 libra de salchicha italiana (si haces la versión de carne)

Productos

- ☐ 1 cetazonla amarilla mediana
- ☐ 7 dientes de ajo
- ☐ 1 paquete de albahaca fresca
- ☐ 1 1/2 libras de hongos cremini (si haces la versión de hongos)

Lácteos

- ☐ 4 huevos grandes
- ☐ 7 cucharadas de mantequilla sin sal
- ☐ 2 1/2 tazas de leche entera
- ☐ 1 1/2 taza de queso Parmigiano-Reggiano

Artículos de despensa

- ☐ Harina
- ☐ Sal kosher o sal marina
- ☐ Aceite de oliva virgen extra
- ☐ Harina de sémola
- ☐ Hojuelas de chile rojo
- ☐ Azúcar granulada
- ☐ Semillas de hinojo (si haces la versión de salsa de hongos)

Productos secos/enlatados

- ☐ Pasta de tomate
- ☐ 1 lata- 28 onzas de tomates triturados

Equipo necesario

A continuación tienes la lista de los implementos que necesitarás para hacer las recetas de este paquete.

Cubertería

- ☐ Chuchillo de chef

Herramientas manuales/Gadgets

- ☐ Tabla de cortar
- ☐ Tazas medidoras y cucharas
- ☐ Vaso medidor líquido
- ☐ Rascador de banco
- ☐ Escala digital (opcional)
- ☐ Tazones para mezclar (de varios tamaños)
- ☐ Batidor
- ☐ Tenedor
- ☐ Abrelatas
- ☐ Cucharas de madera
- ☐ Rallador de queso o microplane
- ☐ Espumadera
- ☐ Colador
- ☐ Espátula

Utensilios de cocina

- ☐ Sartén grande (salsa roja)
- ☐ 2 ollas grandes (salsa bechamel y pasta)

Electrodomésticos

- ☐ Batidora con accesorios para laminar pasta o máquina laminadora de pasta (obligatoria)

Utensilios de repostería

- ☐ Molde de hornear tamaño (unos 15 x 10 x 2 pulgadas)

Otros

- ☐ Plástico de cocina
- ☐ Papel pergamino
- ☐ Papel de aluminio (omitítele si tu fuente tiene tapa apta para horno)

Mise en Place y notas previas a la clase

- Por favor, reúne todos los ingredientes antes de clase si vas a cocinar con nosotros.
- Es aconsejable organizar los ingredientes por receta en bandejas de hornear.
- Puedes medir los ingredientes por adelantado, pero no es necesario.
- Te animamos a preparar todos tus ingredientes antes de clase, si quieres tener más tiempo para escuchar y observar al instructor

Masa casera para pasta

1. Superficie limpia y plana para amasar la masa.

Cocinando lasaña

1. Al final de esta clase tendrás una lasaña preparada. Puedes decidir hornearla inmediatamente después de armarla o refrigerarla o congelarla para hornearla después.
2. Las instrucciones comienzan en el paso 5 de la receta.

FIDEOS DE LASAÑA

Rendimiento: 4 raciones

La masa de pasta fresca es tan fácil de hacer que te preguntarás por qué nunca la habías hecho antes.

2 1/2 tazas (12 1/2 onzas) de harina todo uso sin blanquear, y más para espolvorear

1 cucharadita de sal kosher fina

4 huevos grandes

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

Harina de sémola, para espolvorear la pasta y las superficies

1. **Para hacer la masa:** Coloca harina y sal en un tazón grande y combínalas. Haz un "pozo" en el centro de la mezcla y añade huevos y aceite. Con los dedos, mezcla los huevos con la harina, removiendo desde los lados del tazón y trabajando hacia fuera. Cuando la masa de pasta esté bien mezclada, déjala sobre la mesa ligeramente enharinada. Amasa la masa hasta que esté lisa y flexible pero no pegajosa, añadiendo pequeñas cantidades de harina según sea necesario; alrededor de 5 minutos. Da forma a la masa en una bola y aplánala en un disco. Cúbrela con plástico y deja reposar al menos 20 minutos o hasta una hora a temperatura ambiente.

2. **Para extender y cortar la masa:** Ten listo el laminador de pasta v. Con un rascador de banco, corta la masa en 4 piezas. Mientras trabajas con una sola pieza, mantén la masa restante cubierta con plástico. Con un rodillo, extiende la masa en un rectángulo para que quepa en la configuración más ancha de la máquina de pasta. Pasa la masa por la máquina, atrapándola con una mano mientras manejas con la otra. Toma la masa y dóblala en 3 como si fuera una carta. Gira la masa para que un extremo abierto entre por la máquina y vuelve a pasarla por la configuración más ancha. Repite este paso una vez más.

3. Sigue pasando la pasta por la máquina sin doblarla, ajustando los rodillos para continuar afinándola hasta alcanzar el grosor deseado. Si la pasta se vuelve demasiado grande para manipularla, usa un rascador de banco para cortarla en porciones más manejables y sigue extendiéndola.

4. Cuando hayas terminado, corta las láminas de pasta en secciones del tamaño de la bandeja para lasaña; y cúbrealas con una toalla de cocina limpia. Las láminas de pasta se pueden cocinar inmediatamente o cubrirse con plástico y refrigerarse hasta por 24 horas antes de usarlas.

LASAÑA CASERA

Rendimiento: 8 raciones

Ambas salsas se pueden preparar con un día de anticipación, luego enfriarse y refrigerarlas. Simplemente calienta por separado a fuego bajo antes de armar la lasaña. O puedes preparar y armar toda la lasaña, tapar y refrigerar 8 horas antes de hornearla. Si la lasaña está fría, añade entre 15 y 20 minutos al tiempo de hornear.

Salsa de salchicha italiana (Para versión vegetariana, sigue la receta de la salsa de hongos más abajo)

1 libra de salchicha italiana, con la envoltura retirada

1 cebolla amarilla mediana, pelada, partida por la mitad y picada en trozos de 1/4 de pulgada

1 cucharada de ajo picado

1/2 cucharadita de hojuelas de pimiento rojo

2 cucharadas de pasta de tomate

1 lata-28 onzas de tomate triturado

2 cucharadas de albahaca fresca picadas

Sal kosher y pimienta negra recién molida

Azúcar granulada (opcional)

Salsa béchamel al parmesano:

5 cucharadas de mantequilla sin sal, y más para el untar el molde

4 dientes de ajo, picados

5 cucharadas de harina todo uso sin blanquear

2 1/2 tazas de leche entera

1/2 taza de queso Parmigiano-Reggiano recién rallado

1 receta: Fideos de lasaña (receta incluida)

1 taza de queso Parmigiano-Reggiano recién rallado, dividida

Precalienta el horno a 400°F y coloca una rejilla en el centro. Unta generosamente el fondo y los lados de una fuente de repostería de cristal o cerámica de 15 x 10 x 2 pulgadas.

1. Para preparar la salsa de salchicha italiana: En un sartén grande a fuego medio-alto, añade salchicha y cebolla. Cocina hasta que la salchicha esté dorada y la cebolla se ablande, rompiendo la salchicha en migas con una cuchara de madera, 10 a 15 minutos. Drena el exceso de grasa, si es necesario.

2. En la sartén, añade ajo, hojuelas de pimiento rojo y pasta de tomate y sigue cocinando, removiendo con frecuencia, hasta que este fragante por unos 2 minutos. Añade los tomates y lleva la salsa a fuego lento. Cocina hasta que tenga una consistencia espesa, unos 15 minutos. Añade albahaca y remueve para incorporar. Prueba y ajusta la sazón con sal, pimienta y azúcar. Mantenla caliente hasta que estés listo para usarla.

3. **Para preparar la salsa béchamel al parmesano:** En una olla grande a fuego medio, añade la mantequilla y déjala derretir. Cuando la mantequilla se haya derretido, añade el ajo y cocina, removiendo con frecuencia, hasta que el ajo se haya ablandado, entre 3 y 4 minutos. Añade la harina y cocina, removiendo constantemente, de 3 a 4 minutos. Añade la leche batiendo poco a poco. Sigue batiendo y cocinando hasta que esté lo suficientemente espesa para cubrir la parte de atrás de una cuchara, entre 8 y 10 minutos. Retira del fuego, prueba y ajusta la sazón con sal y pimienta; incorpora el queso. Reduce el fuego a bajo, cúbrelo y mantenlo caliente a fuego bajo.

4. **Para cocinar los fideos de lasaña:** Coloca una olla grande con agua y sal a fuego alto hasta que hierva. Trabajando en tandas, añade cuidadosamente 3 o 4 fideos a la olla y cocina hasta que esté al dente, entre 2 y 3 minutos. Usando una espumadera, transfiere los fideos cocidos a un colador, enjuágalos con agua fría y escurre bien. Seca los fideos.

5. En la parte inferior de la bandeja, cubre con una sola capa de fideos y encima, 1/2 taza de bechamel, extendiendo uniformemente sobre los fideos. Unta 1 taza de salsa de salchicha italiana sobre la bechamel y cubre 1/4 de taza de Parmigiano-Reggiano rallado. Repite 3 veces más, superponiendo fideos, bechamel, salsa de salchicha italiana y queso. Termina cubriendo la lasaña con una capa de fideos, cubre con la bechamel restante y espolvorea con el resto de queso Parmigiano-Reggiano. Cubre con una capa de papel pergamino y luego con papel de aluminio.

6. Coloca la lasaña en el horno precalentado y hornea hasta que las salsas burbujeen por los bordes, unos 30 minutos. Destapa, regrésala al horno y hornea hasta que la superficie esté dorada, unos 10 minutos más. Sácala del horno y deja reposar la lasaña durante 20 minutos antes de cortar y servir.

SALSA ROJA DE CHAMPIÑONES

Rendimiento: 8 raciones

Salsa de setas:

2 cucharadas de aceite de oliva

1 ½ libra hongos cremini, limpiados y cortados en cuartos

1 cebolla amarilla mediana, pelada, partida por la mitad y picada en trozos de 1/4 de pulgada

1 cucharada de ajo picado

1/2 cucharadita de hojuelas de pimiento rojo

2 cucharaditas de semillas de hinojo

2 cucharadas de pasta de tomate

1 lata-28 onzas de tomate triturado

2 cucharadas de albahaca fresca picadas de forma tosca

Sal kosher y pimienta negra recién molida

Azúcar granulada (opcional)

1. **Para preparar la salsa:** En un sartén grande a fuego medio-alto, añade aceite. Cuando el aceite esté caliente y brillante, añade los hongos y cebolla. Cocina la mezcla, removiendo ocasionalmente hasta que se dore, unos 8 minutos.

2. Añade ajo, hojuelas de pimiento rojo, semillas de hinojo y pasta de tomate. Sigue cocinando, removiendo con frecuencia hasta que este fragante, unos 2 minutos. Añade los tomates y lleva la salsa a fuego lento. Cocina hasta que tenga una consistencia espesa, unos 15 minutos. Añade albahaca y mezcla para incorporar. Prueba y ajusta la sazón con sal, pimienta y azúcar. Mantenla caliente hasta que estés listo para usarla.

Variaciones de la receta:

- Cualquier variedad de hongos funcionaría genial en esta receta.