

Lasagna alla Portofino – Lasagna con pesto

Esta receta de [lasagna alla Portofino](#) proviene de [Liguria](#) y contiene capas de pasta, pesto de albahaca casero y una cremosa salsa bechamel. Se cubre con más queso parmesano y algunos piñones para darle un toque crujiente, siendo la comida reconfortante por excelencia. También conocida como **lasagna al pesto**, este plato proviene del pequeño pueblo pesquero de **Portofino** cerca de **Génova** (el lugar de origen del **pesto alla Genovese**) en la región del norte de **Italia**, **Liguria**.

Ingredientes para la lasagna

6 hojas de lasagna fresca
20g de parmesano, finamente rallado
20g de piñones, para la cobertura

Pesto alla Genovese

50g de piñones
1 diente de ajo, triturado
40g de parmesano, finamente rallado
100g de albahaca
150ml de aceite de oliva
1 limón, rallado y exprimido
Sal
Pimienta

Bechamel

50g de harina
50g de mantequilla sin sal
1 hoja de laurel

750ml de leche entera, calentada
Nuez moscada recién rallada
1 chorrito de vinagre de vino blanco
Sal
Pimienta

Elaboración del pesto

Tuesta los piñones en una sartén caliente y seca hasta que estén ligeramente dorados y brillantes por los aceites naturales. Esto debería tomar unos minutos, no los dejes quemar, ya que sabrán amargos.

Agrega los piñones a una licuadora junto con el parmesano, el ajo, la albahaca, el aceite y la ralladura de limón. Mezcla hasta obtener una pasta gruesa (también puedes hacerlo en un mortero, quedará mucho mejor). Prueba y sazona con sal, pimienta y jugo de limón hasta que estés contento con el sabor. Reserva.

Para la bechamel

Calienta la mantequilla y la harina en una sartén y revuelve para crear una pasta (esto se llama roux). Cocina el roux por un minuto aproximadamente para evitar que la salsa tenga sabor a harina.

Agrega la hoja de laurel y luego vierte lentamente la leche tibia, batiendo continuamente para evitar grumos. La bechamel comenzará a espesar después de unos minutos. Prueba y sazona con nuez moscada, vinagre, sal y pimienta.

Precalienta el horno a 180°C (marca de gas 4) mientras ensambles la lasagna.

Elige un recipiente apto para horno que se ajuste a las hojas de **lasagna** (o recorta las hojas según sea necesario). Cubre la base con pasta, luego con pesto y después con bechamel

(descartando la hoja de laurel en la salsa), repitiendo este patrón hasta que todo se haya utilizado y haya una capa de bechamel en la parte superior. Sazona cada capa con un pequeño pellizco de sal y pimienta recién molida a medida que avanzas.

Una vez que esté todo en capas, espolvorea la parte superior con parmesano finamente rallado y algunos piñones. Transfiere al horno y hornea durante 30 minutos hasta que esté dorado en la parte superior, luego sirve.