

# Lasagna abierta de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Eneldo:** 20 grs.

**Masa de Wonton:** Paquete

**Agua:** Cantidad necesaria

## Base

**Espinaca:** 1 Paquete

## Decoración

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Langostinos:** 12 Unidades

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Omelette

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Camarones:** 500 g

**Manteca:** 50 g

**Huevos de codorniz:** 24 Unidades

## Relleno

**Sal:** A gusto

**Tomates:** 4 Unidades

**Salmón fresco:** 500 g

**Salsa Teriyaki:** 50 cc

**Echalotte:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Preparación de la Receta

- Pincele la mitad de los discos de wonton con agua y acomode hojas de *eneldo* en el centro.
- Cubra cada disco de wonton con otro disco y pase por la máquina sobadora.

- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

## Relleno

- Corte el **salmón** en escalopes finos.
- Disponga los escalopes de *salmón* en una fuente, rocíe con salsa teriyaki y deje *marinar* en la heladera durante 2 horas.
- Pique finamente la *échalote*.
- Pele los tomates y corte en *concassée*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *salmón*.
- Incorpore la *échalote* picada y los tomates.
- Retire el *salmón* e incorpore el *jugo* de la *marinada* del *salmón* y una cucharada de aceite de oliva.
- Condimente con sal.

## Omelette

- En un bowl bata los huevos de codorniz con los *camarones*, sal y pimienta.
- En una sartén pequeña con un poco de *manteca* vierta un poco de la mezcla de huevos.
- Cocine hasta que se despegue de la base, dé vuelta y termine la cocción.
- Repita este proceso hasta obtener 4 omelettes.

## Base

- En una sartén caliente saltee las hojas de *espinaca* con el agua del lavado.

## Decoración

- Pele los *langostinos*, elimine las patas, y la vena del *lomo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos*.
- Condimente con sal y pimienta.

## Presentación

- En la base de un plato acomode las hojas de *espinaca*, encima una omelette.
- Encima intercale discos de wonton cocidos y *salmón*.
- Cubra con los tomates.
- Decore con los *langostinos*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-abierta-de-salmon>