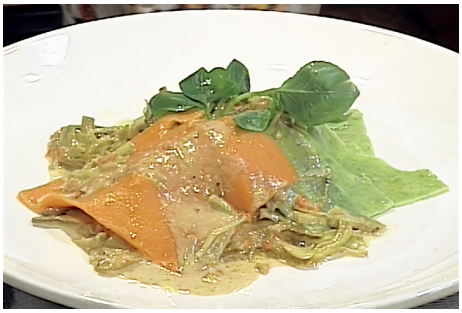
Lasagna abierta de salmón



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