Lasagna con langostinos y espinacas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de tomate: 3/4 L
Salsa Bechamel: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Queso rallado:
Queso Mozzarella: 300 g
Cebolla: 1 Unidad
Langostino: 12 Unidad
Láminas de lasagna: 12 Unidad
Espinaca: 400 g

Preparación de la Receta

- Precocine las láminas para lasagna.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte los **langostinos** en trozos grandes.
- Blanquee y pique la *espinaca*.
- Ralle la *mozzarella*
- En una sartén con aceite caliente saltee la *cebolla* con los *langostinos* crudos y la *espinaca*
- Salpimiente.

Armado

- En fuente para horno ponga salsa de tomates, encima cubra con las láminas de pasta.
- Distribuya un poco del relleno y la *mozzarella*.
- Encima salsa de *tomate*, nuevamente masa, relleno, *mozzarella* y un poco más de salsa
- Termine con masa, salsa de tomates, salsa bechamel y abundante queso rallado
- Cocine en horno 8 minutos o hasta que gratine gratine.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-al-horno-3