Lasagna con Ragú Crudo de Langostinos

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Harina de trigo: 200 grs
Pimienta Negra: c/n
Langostinos: 6 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad
Granada: 1 Unidad
Hojas de apio: c/n
Echalote: 1 Bulbo
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol el *huevo* con la *harina* y un toque de aceite de oliva
- Amasar hasta obtener una masa fina
- Dejar reposar en papel film unos 10 minutos
- Después estirarla bien fina
- Cortar en placas de unos 10 - 15 centímetros, *hervir* en abundante agua salada durante 2 minutos y reservar encima de un paño seco.
- Picar fino y sofreír echalote, la *zanahoria* y las hojas de *apio* en una olla con un poco de aceite de oliva.
- Limpiar los **langostinos** y reservar el *jugo* de las cabezas con los granos de la granada en un cuenquito.
- Cuando el sofrito esté bien listo sacarlo del fuego añadir los *langostinos* troceados, remover rápidamente.
- Poner en la base de en un plato individual con forma de fuente (siempre adaptando la forma de las placas de pasta al plato que se va a usar) un poco de aceite de oliva virgen, por encima el ragú y así hasta hacer 3 capas de pasta
- En la última capa poner el resto del ragú y salsear con el *jugo* de las cabezas y la granada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-con-ragu-crudo-de-carabineros