Lasagna con salsa de langostinos

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Harina de trigo: 200 g
Pimienta Negra: Cantidad necesaria
Apio: 1 Hoja
Granada: 1 Unidad
Langostinos limpios y pelados: 6 Unidades
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Zanahorias: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Para comenzar vamos a hacer la masa de la lasagna

Para ello mezclamos en un bowl el huevo

- La *harina* y un poco de aceite de oliva
- Amasamos hasta obtener una masa lisa
- Dejamos reposar durante 10 minutos.
- Pasado ese tiempo, la estiramos hasta que quede bien fina y cortamos en discos de unos 10 - 15 cm de diámetro.
- Por otro lado, en una olla con abundante agua salada hervimos la masa cortada y estirada durante 2 minutos
- Retiramos y reservamos en un paño para que no se peguen.

Para hacer el relleno picamos la cebolla

- La *zanahoria* y las hojas de *apio* y las doramos en una sartén con aceite de oliva.
- A continuación, cortamos la granada por la mitad y le quitamos los granos.

Para la salsa de langostinos

- Reservamos el *jugo* de las cabezas y los mezclamos con los granos de la granada.
- Cuando las verduras estén listas, las retiramos del fuego y le añadimos los **langostinos** cortados
- Luego revolvemos para que tomen una cocción justa
- No debemos dejar que se pasen.

Para armar la lasagna

- En un plato o fuente plana colocamos un círculo de pasta, luego una cucharada del salteado de *langostinos* y repetimos hasta obtener 3 capas de pasta
- Terminamos con un poco más de salteado de *camarones*, el *jugo* de las cabezas y la granada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-con-salsa-de-langostinos