Lasagna de cangrejo con salsa de tomates



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Brandy: 1 Chorrito
Aceite De Oliva:
Pasta won ton: 4 Planchas
Sal:
Vinagre: 1 Chorrito
Azúcar Negro: 1 cda.
Cangrejos: 125 g
Aceite de girasol:
Estragón: A gusto
Tomates cherries: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocinar las placas de won ton en abundante agua hirviendo con sal durante 2-3 minutos
- Estirar las placas en un plato y reservar.
- Lavar los tomates cherry y partirlos a la mitad
- En una sartén con unas gotas de aceite, *saltear* los tomates con una cucharada de azúcar moreno y cuando empiecen a caramelizar, flambear con brandy.
- Mientras se cocina la salsa de *tomate*, desmenuzar los cangrejos en un bol
- Reservar.
- Por otro lado, preparar una *mayonesa* casera

Para ello

- Agregar a una batidora un *huevo*, aceite de oliva y de girasol al 50 por ciento
- Incorporar las hojas de *estragón* y triturar con ayuda de una batidora
- Salar y colocar unas gotitas de *vinagre* de *estragón*.
- Mezclar los cangrejos desmigados con la *mayonesa* de *estragón*.
- Seguidamente, montar la lasagna con las placas de wonton y la farsa de cangrejos.

Para terminar

- Verter inmediatamente la salsa de tomates sobre la lasagna y servir.

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