

# Lasagna de salmón, vieiras y espinaca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Salmón:** ½ Filete

**Agua:** 30 cc

**Manteca:** 100 g

**Vieiras:** 1 k

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Papas grandes:** 2 Unidades

## Bebida sugerida

Vino Tocaj Friulano:

## Espinacas condimentadas

**Nuez Moscada:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Manteca:** 100 g

**Espinaca:** 300 g

## Guarnición

**Aceite de Sésamo:** 1 cdita.

**Jugo de cocción de las vieiras reservado:**

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vinagre de Arroz:** 1 cdita.

**Corales de vieiras reservados:**

**Melisa:** 2 Hojas

**Cebolla Morada:** ½ Unidades

## Opcional

**Melisa:**

## Varios

**Sésamo negro:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** al medio a lo largo y elimine la piel.
- Corte en escalopes finos y salpimiento.
- Abra las vieiras, separe los *callos* y reserve el coral.
- Remoje los *callos* de vieiras en agua durante 30 minutos, cuele y seque con un lienzo.
- Clarifique la *manteca*
- En una sartén con una cucharada de *manteca* clarificada saltee los *callos* de vieiras, salpimiento y reserve.
- Deglase el fondo de la sartén con agua, deje reducir y reserve.
- Lave las papas, cocine al vapor y corte en rodajas gruesas
- En una sartén con 2 cdas de *manteca* clarificada dore las rodajas de *papa*.

## Espinacas condimentadas

- Elimine las nervaduras de las hojas de **espinaca**.
- Machaque el *ajo*.
- En una sartén derrita la *manteca* con nuez moscada, el *ajo*, sal y pimienta.
- Retire del fuego y remoje rápidamente las hojas de *espinaca*.

## Armado

- Disponga una *rodaja* de *papa* en una platina, encima un *escalope* de *salmón*, encima forme una capa de espinacas, encima una capa de vieiras, encima más espinacas y termine con un *escalope* de *salmón*.
- Cocine el horno durante 5 minutos aproximadamente.

## Guarnición

- Pique finamente la *cebolla* y la melisa.
- En una sartén caliente con aceite de *sésamo* y *vinagre* de *arroz* saltee la *cebolla*.
- Incorpore los corales y saltee rápidamente.
- Condimente con sal, pimienta y melisa.
- Vierta el *jugo* de cocción de las vieiras

## Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de lasagna, cubra con una hoja de espinaca condimentada.
- En otro costado sirva los corales.
- Espolvoree con el *sésamo* tostado y decore con melisa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-salmon-vieiras-y-espinaca>