

Lasagna Fría de Boquerones Lasagna Fría de Boquerones

Ingredientes

Aceite de girasol: c/n

Ajo: 1 unidad

Brotes germinados: c/n

Limon: 1 unidad

Queso Idiazabal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Vinagre: c/n

Aguacate: 1 unidad

Boquerones en vinagre: c/n

Huevo: 1 unidad

Pasta wanton: c/n

Sal: c/n

Tomate: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Preparar la masa wonton y montar la lasagna.
- Comenzar con una lámina de pasta y encima de ésta una emulsión de *tomate* rallado con aceite.
- Encima, boquerones en *vinagre*.
- Encima, otra lámina de pasta.
- Después, *aguacate* y por último idiazábal.
- Terminar con una *mahonesa* ligera por encima y brotes germinados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-fria-de-boquerones>