

Lasagna impresa de mariscos con salsa teriyaki

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Yemas: 3 Unidades

Harina 0000: 250 grs.

Sal fina: 5 grs.

Agua: 100 cc

Eneldo: 20 grs.

Relleno

Langostinos: 250 g

Pimienta blanca molida: 5 g

Cayos de vieiras: 250 g

Jengibre fresco: 15 g

Brotos de soja: 200 grs.

Pimienta de Cayena: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Salsa de soja oscura: 50 cc

Manteca: 1 cda.

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Puerro: 100 Cantidad necesaria

Salsa

Miel: 100 cc

Extracto de tomates: 40 g

Crema de leche: 300 cc

Manteca: 1 cda.

Apio: 50 g

Echalottes: 100 g

Zanahoria: 50 g

Salsa Teriyaki: 50 cc

Cabezas de langostinos: 10 Unidades

Ciboulette: 15 g

Vino blanco seco: 100 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Disuelva en un bowl la sal con el agua, luego incorpore las yemas, mezcle hasta romper el ligue y por ultimo agregue la *harina* de a poco, una vez integrados los ingredientes amase.
- Deje reposar durante 2 horas en la heladera.

Relleno

- En una sartén caliente con *manteca* sude los puerros junto con la *cebolla* de verdeo, ambos previamente picados en *brunoise*.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva saltee los *langostinos* junto con los cayos de *vieira* durante 3 minutos, luego incorpore el *jengibre* cortado en *brunoise* y la salsa de soja oscura, luego de unos minutos de cocción incorpore los brotes de soja y el *puerro* y la *cebolla* de verdeo anteriormente sudados, mezcle y sazone con pimienta de *cayena*. Reserve.

Salsa

- En una sartén caliente con *manteca* sude las cabezas de los *langostinos* a baja temperatura para que se doren.
- Luego incorpore todos los vegetales previamente cortados en *brunoise*, en esta ocasión serán el *echalotte*, el *apio* y la *zanahoria*. Luego de unos minutos de cocción agregue a fuego alto el extracto de *tomate* para que pierda toda su acidez, la salsa teriyaki y la miel. Deje caramelizando a fuego bajo.
- Por último incorpore la *crema* de leche y deje reducir hasta que esté totalmente espesa.

Armado

- Estire la masa con la ayuda de un palo de amasar del centro hacia delante y del centro hacia atrás hasta lograr un espesor de 3mm, luego corte la masa en dos rectángulos iguales.
- Extienda sobre unos de los rectángulos las hierbas, luego coloque encima el rectángulo restante. Espolvoree con *harina* de ambos lados y pase por la sobadora en el punto 3.
- Con un cortante circular de 12cm de diámetro corte la masa en porciones.
- Cocine la masa impresa en abundante agua hirviendo con 30 gramos de sal por litro de agua durante dos minutos, luego retire y coloque en agua con hielo para preservarla.
- La masa, antes de ser utilizada debe pasarse nuevamente 30 segundos por agua hirviendo para volverle la temperatura.
- Coloque sobre un plato un círculo de masa, rellene el centro con el relleno caliente y coloque encima otro círculo.

Presentación

- Salsee con la salsa y decore con una cabeza de langostino.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-impresa-de-mariscos-con-salsa-teriyaki>