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
Brotes 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 de12cm 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