

Lasagna Pirata



Ingredientes

Chile: 1 Unidades

Brandy: c/n

Cilantro: c/n

Chipirones: 5 Unidades

Harina: 300 grs

Rape: 200 grs

Salsa de tomate: c/n

Zamburiñas: 10 Unidades

Pulпитos: 5 Unidades

Carabineros o Gambas: 5 Unidades

Huevos: 3 Unidades

Extracto de remolacha: c/n

Perejil: c/n

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar los huevos con la *harina* y una cucharadita de extracto de *remolacha*, mezclar hasta formar una masa compacta y tapar con film.
- En una sartén caliente empezar a marcar primero los pulpitos y los chipirones.
- En el último momento añadir el *rape* troceado, los carabineros, las zamburiñas y el *jugo* de las cabezas de los carabineros.
- Cocinar 3 minutos más a fuego vivo, esfumar con un poco de brandy y reservar.
- Estirar y cocer la pasta en abundante agua salada 2 minutos máximo.
- Montar la lasaña.

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