Lasagne nere con gamberi e formaggio brie (Lasaña negra con langostinos y queso brie)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite verde

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: 3 Ramas
Miel: 1 cda.
Romero: 1 Rama
Tomillo: 1 Rama

Masa

Huevo: 1 Unidad
Tinta de calamar: 2 Sobres
Harina: 300 grs.
Yemas: 3 Unidades

Salsa de langostinos

Manteca: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Harina: 50 grs.
Ajo: 2 Dientes
Tomates Perita: 2 Lata
Mozzarella: 300 g
Queso Brie: 300 grs.
Orégano: 1 Rama
Colas de langostinos: 400gr / 8 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1 cdita.
Queso rallado: 200 g

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria
Hojas de Hinojo: 100 g

Preparación de la Receta

Masa

- Prepare la masa y de je descansar tapada con un lienzo en la heladera durante 30 minutos.
- Pase por una máquina de pastas y estire hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte la masa en porciones y cocine en abundante agua hirviendo salada.
- Cocine la masa al dente.
- Retire y pase por agua helada.

Salsa de langostinos

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- Deshoje el *orégano*.
- Limpie los **langostinos** y corte en cubos.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva, rehogue la *cebolla*.
- Agregue el *ajo*, el *orégano*, el *tomate* perita, una cabeza de langostino, el azúcar, sal y pimienta.
- Deje cocinar durante 10 minutos a fuego moderado
- Retire la cabeza de pescado.
- En otra sartén con *manteca*, saltee los *langostinos* y el *ajo* cortado al medio.
- Condimente con sal y pimienta y desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol.
- Incorpore los *langostinos* a la salsa de tomates
- Ligue la salsa con una nuez de *manteca* pasada por *harina*, hasta lograr una consistencia cremosa.
- Añada una cucharada de aceite de oliva, mezcle y reserve.

Armado

- Corte los quesos en cubos pequeños.
- En una fuente enmantecada, intercale la masa con la salsa, los quesos y queso rallado.
- Deje descansar en la heladera durante unos minutos.
- Lleve al horno precalentado a 220° a *gratinar* durante 15 minutos.

Aceite verde

- Deshoje el *romero* y el *tomillo*.
- En un procesador coloque el aceite de oliva el *tomillo*, el *romero*, el *perejil*, la miel, sal y pimienta.
- Procese hasta emulsionar.

Presentación

- Sirva caliente y rocíe con el aceite verde, decore con hojas de *hinojo* y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagne-nere-con-gamberi-e-formaggio-brie-lasana-negra-con-langostinos-y-queso-brie