Lasagnet con pesto de espinacas y girasol con láminas de salmón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 5 Unidades
Sal: Una pizca
Harina: ½ k
Azafrán: 1 Dedal
Aceite De Oliva: 30 cc

Bebida sugerida

Vino Merlot Reserva 2000:

Focaccia

Baguettes: 2 Unidades
Pesto: 2 cdas.

Láminas de salmón

Pimienta negra recién molida: A gusto
Vino Blanco: 50 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal: A gusto
Salmón fresco: ½ Filete
Limon: ½ Unidad

Pesto

Ciboulette: 1 cda.
Albahaca: 40 g
Echalotte: 1 Unidad
Limon: ½ Unidad
Semillas de Girasol: 30 g
Alcaparras: 30 g
Ajo: 2 Dientes
Espinaca: 80 g
Aceite De Oliva: 150 cc

Varios

Semillas de Girasol: 50 g
Albahaca:

Preparación de la Receta

- En la procesadora trabaje la *harina*, la sal, los huevos, el *azafrán* y el aceite de oliva hasta unir todos los ingredientes.
- Cubra el bollo de masa con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina de masa fina.
- Corte tiras irregulares y deje orear la pasta.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Pesto

- Pique el *ajo*, la échalote y el *ciboulette*.
- Exprima el *limón*.
- En la procesadora trabaje las hojas de *albahaca*, las hojas de *espinaca*, sal y aceite de oliva
- Agregue el *ajo*, la échalote, el *ciboulette*, las semillas de girasol, las *alcaparras*, el *jugo* de *limón* y termine de procesar.

Láminas de salmón

- Retire la piel del **salmón** y corte en finas láminas.
- Exprima el *limón*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *salmón*.
- Condimente con sal.
- Agregue el vino, el *jugo* de *limón* y deje reducir.
- Espolvoree con pimienta negra recién molida.
- Incorpore las lasagnet coladas y mezcle.
- Apague el fuego y vierta parte del pesto.

Focaccia

- Corte el pan en rebanadas finas, unte con un poco de pesto y tueste en el horno caliente.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos, en un costado sirva una cucharada de pesto y una *focaccia*.
- Espolvoree con semillas de girasol.
- Decore con hojas de *albahaca*.

- Para estirar la masa espolvoree con *semolín*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagnet-con-pesto-de-espinacas-y-girasol-con-laminas-de-salmon