

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

Bebida sugerida

Vino Merlot Reserva 2000:

Focaccia

Baguettes: 2 Unidades

Láminas de salmón

Pimienta negra recién molida: A gusto

Vino Blanco: 50 cc

Aceite De Oliva: 1 cda.

Pesto

Ciboulette: 1 cda.

Albahaca: 40 g

Echalotte: 1 Unidad

Limon: ½ Unidad

Semillas de Girasol: 30 g

Varios

Azafrán: 1 Dedal

Aceite De Oliva: 30 cc

Pesto: 2 cdas.

Sal: A gusto

Salmón fresco: ½ Filete

Limon: ½ Unidad

Alcaparras: 30 g

Ajo: 2 Dientes

Espinaca: 80 g

Aceite De Oliva: 150 cc

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>