

Lasaña Fría de Chatka con Salsa de Tomates Dulces

Tiempo de preparación: 22 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Brandy: 1 Chorrito

Estragón: Cantidad necesaria

Tomates cherry: 8 Unidades

Pasta won ton: 4 Planchas

Azúcar moreno: 1 cda

Chatka en conserva: 125 g

Sal: Cantidad necesaria

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una olla abundante agua hirviendo y sal, cocer las placas de won ton siguiendo las indicaciones del paquete, de 2 a 3 minutos.
 - En un bol, preparar una *mayonesa* casera batiendo el *huevo* con una mezcla de ambos aceites al 50%
 - *Sazonar* e incorporar el *estragón* picado.
 - Mezclar la chatka desmigada con la *mayonesa* de *estragón*
 - Reservar.
 - Montar la lasaña con las placas de won ton y la farsa de chatka.
 - En una sartén con unas gotas de aceite, *saltear* los tomatitos con el azúcar moreno
 - Cuando empiecen a caramelizar, flamear con brandy.
 - Retirar la salsa de tomates dulces del fuego y verter inmediatamente sobre la lasaña
 - Servir y disfrutar.
-
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que el *huevo* esté a temperatura ambiente.
 - Utiliza tomates cherry en racimo, que resultan mucho más jugosos y sabrosos.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la nueva temporada de "Los 22 minutos de Julius".

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasana-fria-de-chatka-con-salsa-de-tomates-dulces>