

LASAÑA MARINERA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Magali Vázquez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 BANDEJA DE GULAS
 - 12 LANGOSTINOS DE TAMAÑO MEDIANO
 - 4 BARRITAS DE SURIMI
 - 1 LATA de MEJILLONES AL NATURAL
 - 2 PUERROS
 - 1/2 de PIMIENTO VERDE
 - 1/2 de PIMIENTO ROJO
 - 1 GUINDILLA
 - 4-5 DIENTES de AJO
 - 1 CEBOLLETA PEQUEÑA
 - 1 COPITA DE BRANDY
 - 1 CUCHARADITA de HARINA
 - 300 GR de TOMATE TRITURADO NATURAL
 - AL GUSTO de TOMILLO
 - NECESARIO de - Aceite de oliva - Sal
 - 12-15 de PLACAS DE LASAÑA PRECOCIDAS
 - NECESARIA de Salsa besamel
 - NECESARIO de QUESO RALLADO
-

Preparación:

Paso 1

Lo primero que vamos a hacer es pelar los langostinos y reservar las cabezas para hacer la salsa. En un cazo amplio con un chorrito de aceite, picamos la cebolleta, los dientes de ajo y la guindilla. Dejamos que se poche unos minutos; añadimos las cabezas de los langostinos y vamos aplastando para que suelten todo su jugo. Añadimos una cucharadita de harina y vertemos la copita de Brandy sobre ello y dejamos que reduzca. Pasados unos minutos le incorporamos el tomate y el tomillo. Comprobamos el toque de sal. Dejamos cocer todo junto unos 8-10 min Transcurrido este tiempo lo pasamos por el chino y reservamos la salsa.

Paso 2

Una vez hecha la salsa nos ponemos con las verduras. Picamos los puerros y los pimientos menuditos y los ponemos en una cazuela con un chorrito de aceite y un poco de sal. Pochamos. Cuando las verduritas empiecen a estar tiernas, añadimos los langostinos, los palitos troceados y las gulas, dejamos que se hagan y por último añadimos los mejillones escurridos. Mezclamos todo bien y añadimos la salsa de tomate.

Paso 3

Preparamos las placas de lasaña según el fabricante y montamos la lasaña en una fuente de hornear que previamente engrasamos con un poco de aceite. Yo he puesto dos capas (placas,pisto marinero) para terminar con placas y la bechamel (mantequilla, harina, leche y salpimentamos). Espolvoreamos con queso rallado y gratinamos a 220º unos minutos.