

LASAÑA FRÍA DE PUERROS Y LANGOSTINOS CON SALSA CORAL



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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** helena sanz



La cocina de la Pepa

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- placas de lasaña,
- 3 puerros,
- 10 langostinos.
- Para la salsa solo necesitas un poco de aceite, las cabezas de los langostinos y mayonesa.
- , aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

Pon las placas a cocer siguiendo las instrucciones de la cajita. Una vez que la pasta está lista, colócala en una cacerola con agua fría y hielo. Olvídate de ella porque no importa cuánto tiempo esté en remojo. Limpia los puerros y córtalos a juliana, finos. Lo pones a pochar en una sartén grande con una chorrada de aceite. Pela los langostinos y reserva las cabezas, porque las utilizaremos para hacer la salsa "coral". Córtalos a trocitos finos. Cuando el puerro ya está pochado, añade los langostinos cortados, un pelín de sal y remueve un par de minutos. Una vez que ha terminado de hacerse, pásalo por un colador para eliminar el líquido del aceite. Reserva en un plato hasta que se enfríe. Y ya, simplemente rellena la lasaña con cuantas capas quieras. La salsa es muy rápida de hacer. Pon en una sartén un poco de aceite y vas haciendo allí las cabezas de los langostinos, aplastando con un tenedor para que vayan soltando todo su jugo. Solamente tienes que tener cuidado de que no esté mucho rato al fuego porque se quemará el líquido. Cuando has sacado todo el jugo, retira las pieles, pasándolas por un colador, y mezcla el jugo con mayonesa, poco a poco, hasta que tenga ese color maravilloso. Es muuuy sabrosa!! Que aproveche!!!