Lasaña Fría de Atún y Cangrejo

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

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 6 Laminas de Lasaña
- 2 Latitas de Atún al Natural
- 2 Huevos Duros
- 100 Gr de Palito de Cangrejo
- 12 Olivas Rellenas
- 1 Tomate Pequeño
- 2 Hojas de Lechuga
- 200 Gr de Mahonesa

Preparación:

Paso 1

Ponemos las láminas de lasaña en agua como indique el fabricante, y mientras tanto cortamos en trocitos pequeños los palitos de cangrejo, las olivas,los tomates,las hojas de lechuga y los huevos duros. Juntamos todo en un cuenco grande y añadimos las latas de atún, mezclando todo muy bien.

Paso 2

Cuando las laminas de lasaña esten listas, las secamos con papel de cocina y las extendemos en una fuente.Se puede rellenar la lasaña directamente en el plato que vayamos a usar para comérnosla y evitar roturas al moverla. Encima de la primera lámina extendemos un fina capa de mahonesa y dos cucharadas de relleno. Tapamos con otra lámina y repetimos la operación,mahonesa y relleno. Acabamos con otra fina capa de mahonesa y unas rodajas de tomate y olivas de decoración. Ponemos la fuente en la nevera para que esté bien fresquita