

# Lasaña Fria de Atún y Cangrejo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Cristina Madico



**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 Láminas 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 láminas de lasaña estén 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 comérsela y evitar roturas al moverla. Encima de la primera lámina extendemos una 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

