

Receta de Lasaña de Pescado

11 Ago 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos esta nueva semana de Agosto con esta rica receta de lasaña de pescado, fácil de preparar y muy rica para tod@s incluso para que los más peques tomen pescado.

Ingredientes

- Filetes de perca o merluza (uno o dos)
- Puerros (dos)
- Palitos de cangrejo (tres o cuatro)
- Gambas peladas (unos 200grs)
- Nata de cocinar (cuatro o cinco cucharadas)
- Láminas de lasaña precocidas (doce)
- Queso rallado
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner la pasta en remojo durante 20 minutos
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, poner el pescado con sal y freír a fuego medio un minuto por cada lado y reservar
3. En el mismo aceite refreír el puerro troceadito, después echar las gambas y dejar que se hagan
4. Añadir los palitos de cangrejo partidos en trozos y dejar que se hagan durante uno o dos minutos, añadir la nata y remover un poco
5. Echar el pescado desmenuzado y mezclar bien todo
6. Precalentar el horno a 180°
7. En una fuente de horno montar la lasaña, colocando una capa de pasta, encima extender otra capa de la mezcla de pescado, cubrir con otra de pasta y así sucesivamente hasta terminar la mezcla
8. Espolvorear con queso rallado al gusto
9. Hornear durante unos veinte minutos hasta que esté doradita
10. Servir caliente y.....buen provecho!!!