

thermomix

Lasaña de bacalao, espinacas y gambas



INGREDIENTES:

Relleno:

1 bandeja de bacalao desalado en migas, 250gr.

250 g de gambas

300 g de espinacas

2 dientes de ajo

125 g de cebolla

50 g de aceite de oliva

Bechamel:

500 g fumet de leche

300 g leche

90 g de harina

50 g de mantequilla

Una cucharada de aceite

Sal, pimienta y nuez moscada

Placas de lasaña precocidas

Queso rallado para espolvorear.

PREPARACIÓN:

Pelamos las gambas, reservamos los cuerpos y colocamos las cabezas y las cáscaras en el vaso junto la leche y programamos 5 min 100º vel 4 el primer minuto, luego bajamos a 1. Colamos con un colador fino y reservamos.

Trituramos la cebolla, los ajos y el aceite 5 seg vel 5, programamos 3 min varoma vel 1

Añadimos el bacalao, las gambas y las espinacas, programamos 10 min Varoma, vel cuchara.

Al terminar trituramos 4 seg vel 4.

Echamos el relleno en el cestillo (utilizándolo como colador) para escurrir el líquido.

Reservamos en un bol y comprobamos el punto de sal, por si fuese necesario añadir.

Preparamos una bechamel de cobertura: colocando todos los ingredientes en el vaso y programando 8 min 100º vel. 4.

Añadimos unas quince cucharadas de la bechamel al relleno reservado, mezclamos bien.

MONTAJE:

Precalentar el horno a 200º.

Echamos un poco de bechamel en la base de la fuente.

Vamos colocando láminas de pasta (yo las pongo sin remojar) y cubrir con la salsa preparada, y vamos alternando hasta finalizar con una capa de pasta. Cubrimos con la bechamel restante.

Espolvoreamos con queso rallado y horneamos durante unos 20 minutos, y en los últimos minutos ponemos el grill.

