

LASAÑA VEGETARIANA

INGREDIENTES :

12 láminas de lasaña verde
1 cebolla
1 zanahoria
1 puerro
2 acelgas
200 gr. de judía verde
200 gr. de tomate
½ l. de bechamel
200 gr. de queso Emmental
Sal
Pimienta blanca
Aceite

PREPARACION :

1. Se limpia toda la verdura.
2. Picamos finamente la cebolla y la ponemos en una cazuela con un poco de aceite a sudar.
3. Luego añadimos la zanahoria, el puerro, todo cortado en juliana, seguidamente las judías y las acelgas previamente blanqueadas; más tarde el verde de la acelga picadito y el tomate pelado y despepitado, cuando esté la verdura en su punto salpimentar y desgrasar.
4. Por otra parte, cocemos las láminas de lasaña en agua con sal y un poquito de aceite durante 5 minutos aproximadamente dependiendo de si la pasta es fresca ó no.
5. Enfriamos bruscamente y comenzamos el montaje de la lasaña.
6. En un molde untado con un poco de aceite se colocan las láminas, encima se echa verdura ligada ésta con un poco de bechamel, se coloca otra capa de láminas , otra de verdura y otra vez láminas de pasta.
7. Napamos con bechamel, espolvoreamos con el queso, y horneamos a 180° C durante 40 - 45 minutos aproximadamente.

LOMO DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS

INGREDIENTES:

Lomos de merluza (totalmente limpios)

Ajo picado

Guisantes finos

Perejil picado

Almejas de buena calidad

Kokotxas (si las hay)

Harina o pulpa de patata

Vino blanco o txakolí

PREPARACION:

1. Limpios los lomos de merluza, los sazonaremos con sal y los pasaremos por harina.
2. En cazuela de barro, pondremos con aceite a rehogar el ajo picado. Sin que se coloree, colocaremos los lomos de merluza haciéndolos un poco por ambos lados y colocándolos con la parte blanca hacia arriba.
3. Incorporar las almejas, previamente limpias, los guisantes y abundante perejil picado.
4. Mojar con vino blanco o txakolí y algo de fumet si hiciera falta.
5. Cocer suavemente ligando la salsa. Rectificar de sal y sacar el pescado, sin que se haga demasiado.

MOUSSE DE LIMON CON FRUTAS ROJAS

INGREDIENTES:

½ litro de zumo de limón
300 gr. de azúcar
10 gr. de gelatina
3 claras montadas a punto de nieve
¾ l. de nata montada
Pasta azucarada: 250 gr. de masa
1 limón en rodajas finas (pochadas)
Frutas rojas: frambuesas, fresas, grosellas, etc.

PREPARACION:

1. Disolver el azúcar en el zumo de limón y templarlo, para incorporar la gelatina (previamente remojada en agua fría) hasta que se disuelva.
2. Enfríarlo e incorporar suavemente el merengue a punto de nieve y la nata montada.
3. Depositar la mousse ahora en el molde de pasta azucarada previamente confeccionado. Asentar en el frigorífico.
4. Extraer del mismo y decorar con las rodajas de limón y acompañar con las frutas rojas maceradas en azúcar y licor.