

Lasaña salmón

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

2 Berenjenas

Mozzarella - rallada

200 ml Nata - líquida

Pimienta negra

Sal

4 cucharada/s Tomate

Salmón - sin piel ni espinas

ELABORACIÓN

Pelamos las berenjenas y las cortamos en tiras alargadas (nos emularan a la pasta), las ponemos en un colador con un poco de sal y las dejamos min 30h.

Ponemos en la cubeta unas cucharadas de tomate frito si es casero mejor, una capa de berenjenas, una capa de salmón salpimentar y otra capa de berenjena, otra de salmón salpimentar y así hasta terminar con todo lo que tenemos teniendo en cuenta que hay que terminar con berenjena.

Echamos la mozzarella por encima y después la nata empapando bien el queso, programamos 91, 1h.