

LASAGNA MARI NERA EN SALSA DE COCO Y CAMARONES



Ingredientes

15 Láminas de lasagna
2 libras de filete de pescado
3 tazas de pan rallado
1 taza de harina blanquita
3 cucharadas de mantequilla

Para la salsa:
¼ de libra de camarón limpio
2 Tazas de agua
3 Tazas de leche de coco
1 Diente de ajo
5 Cucharadas de harina blanca
1 Cebolla picada
2 cucharadas de mantequilla
¼ Taza de perejil picado
Sal, pimienta y nuez –
moscada al gusto

Preparación

Cocinar las láminas de lasagna al dente. Salpimentar el pan rallado, pasar el pescado por harina, huevo y luego por el pan.

En la mantequilla adorar ligeramente el pescado por ambos lados, reservar.

En agua caliente cocinar los camarones con su cáscara junto con cebolla y por ajo por 3 minutos, retirar los camarones e incorporar 2 tazas de leche de coco, y en el resto disolver harina, cocinar hasta espesar. Picar bien pequeño los camarones, unir al perejil, incorporar a la salsa, rectificar sal, pimienta y nuez – moscada.

Amar la lasagna colocando en el fondo del molde salsa, lasagna, pescado y queso. Repetir hasta concluir con la salsa y queso, hornear a 350 F por 25 – 30 minutos