

Receta de Lasaña de Salmón con Espinacas

13 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Lasaña de Salmón con Espinacas**, es una buena opción para comer pescado y además con una rica verdura como son las espinacas, espero que os guste y la preparéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Salmón fresco sin piel (500grs)
- Eneldo (una cucharadita)
- Sal, Pimienta y ajo en polvo (al gusto)
- Pasta de lasaña (doce láminas)
- Aceite de oliva
- Espinacas (tres manojos)
- Mantequilla (dos cucharadas)
- Harina (dos cucharadas)
- Leche (dos tazas)
- Queso parmesano rallado (200grs)
- Salsa de tomate (dos tazas)

Modo de Preparación

1. Desmenuzar el salmón y ponerle en un bol con el eneldo, un poco de sal, pimienta y ajo en polvo, dejarlo marinar por lo menos media hora
2. Cocer la pasta de lasaña en agua hirviendo con sal y un poquito de aceite, remover de vez en cuando para que no se pegue y dejarla al dente
3. Sacarlas y poner a escurrir sobre un paño de cocina
4. Cocer las espinacas en agua hirviendo unos cinco minutos, sacar y poner a escurrir
5. Preparar la bechamel, poner a derretir la mantequilla en una cacerola a fuego medio, añadir la harina y remover hasta que se dore, luego añadir la leche y seguir moviendo para que no se formen grumos
6. Añadir la mitad del queso parmesano, un poco de sal y pimienta, remover para que se mezcle bien todo y después echar las espinacas y mezclar
7. Poner el horno a 180°
8. En una fuente para horno, poner una capa de salsa de tomate y después una capa de lasaña
9. Sobre la lasaña poner una capa de bechamel con espinacas y encima una capa del salmón reservado
10. Repetir el procedimiento hasta terminar con la última capa de pasta y cubrir con salsa de tomate y por encima el queso rallado parmesano

Lasaña de Salmón con Espinacas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

11. Meter al horno y dejar unos treinta minutos hasta que el salmón esté hecho y el queso doradito
 12. Dejar enfriar un poco, servir y.....buen provecho!!!
-