

# Lasaña de langostinos al pesto

---

Normalmente la lasaña es una elaboración donde se rellenan capas de pasta con diferentes ingredientes (carnes, pescados o vegetales) antes de su horneado. En esta lección vamos a hacer una original versión, sin horneado, de la tradicional lasaña. Para ello, acompañaremos la pasta casera con langostinos, calabacín, bechamel y un poco de “burrata”, un queso cremoso italiano de increíble textura. Te enseñaremos las claves para hacer la extraordinaria salsa pesto; una salsa donde la albahaca desarrolla todo su potencial de sabor mezclada con el aceite de oliva y los piñones.

## Preparación

---

Preparamos la masa de la pasta, alisamos y recortamos, dándole la forma deseada para la lasaña; en este caso redonda y con un diámetro de unos 8 cm. Posteriormente las cocemos durante unos 2 minutos y las escurrimos poniéndolas sobre papel absorbente. Para hacer la salsa pesto: Trituramos los piñones, ajo, sal, albahaca y aceite, a velocidad alta durante unos 10 o 12 segundos. Paramos y mezclamos con la lengua, antes de volver a triturar durante unos 6 segundos y retiramos. Ponemos el pesto en un bol (siempre de cristal o plástico), le añadimos el queso y terminamos de remover todo. Reservamos tapado en la nevera hasta su uso. Para el “relleno”: Salpimentamos los langostinos (pelados, pero manteniendo la cabeza y la cola) y los doramos en una sartén con aceite. Posteriormente les retiramos la cabeza y la cola. Por otra parte escaldamos el calabacín y lo blanqueamos, laminándolo muy fino. Emplatamos al gusto. Podemos usar un aro que vamos rellenando con los diferentes ingredientes previamente elaborados.

## Ingredientes

---

Pasta fresca 300 g.

Burrata (opcionalmente se puede sustituir por mozzarella)

20 Langostinos

1 Calabacín

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Para la salsa pesto:

125 gr de albahaca fresca (hoja pequeña).

250 gr. de piñones

90 gr de queso parmesano rallado.

280 gr. de aceite de oliva extra virgen.

6 gr. de sal gorda.

1 diente de ajo

Para la salsa bechamel:

100 gr. de harina

100 gr. de mantequilla

1 litro de leche.

Sal

Nuez moscada

## Utensilios

---

Tabla para amasar

Rodillo amasador

Tenedor

Máquina de hacer pasta

Olla

Sartén

Cazo

Lengua

Espátula

Espumadera

Colador

Pinzas

Mandolina

Boles

Bol de cristal o plástico.

Cucharas

Cuchillo cortapastas

Moldes cortapastas

Aros

## Instructor destacado

---



Fabio Morisi

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**