

**Libreta:** Pastas  
**Creado:** 25/03/2018 19:42  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/lasa%c3%b1a-de-merluza-y-langostinos.html>

---

## Lasaña de merluza y langostinos

### INGREDIENTES

Lasaña 12 placas  
Langostinos 8  
Merluza 300 grs  
Tomate 3 cucharadas de salsa  
Cebolleta 1  
Ajo 1 diente  
Bechamel  
Queso rallado

### PREPARACIÓN

Cocer la pasta en agua con sal y reservarla en agua fría. sofreír la cebolla picada y el diente de ajo en un poco de aceite.  
Cuando estén bien rehogados añadir el pescado y los langostinos troceados y dejar que se haga unos minutos.  
Añadir el tomate y un poco de bechamel para ligar la mezcla.  
Colocar una capa de pasta en el fondo de la fuente. Encima verter el salpicón de pescado, extender bien y colocar otra capa de pasta, cubrir con la bechamel sobrante y un poco de tomate.  
Espolvorear con abundante queso rallado y meter al horno a gratinar.