

LASAÑA DE BACALAO

Ingredientes:

para dos personas o dos lasañas.

1 cebolla grande
200 gr. de bacalao desalado
1 pimiento rojo
2 huevos cocidos
60 gr. de queso tipo brie
1 calabacín grande.
10 placas de lasaña
1/2 litro de bechamel
aceite de oliva
nuez moscada
pimienta
orégano.

Preparación

1-relleno

En el vaso del Thermomix poner la cebolla y trocearla en velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Poner en el vaso 50 gr. de aceite de oliva y programar 5 minutos 100° velocidad 2. Cuando este dorada, añadir el bacalao desalado, sin espinas, unas 24 horas, y picado como si fuera carne, sofreír, luego añadir el pimiento rojo, también picado en velocidad 3 $\frac{1}{2}$, añadir especies, (pimienta, nuez moscada, orégano) de forma prudente. Añadir luego el calabacín pelado y también picado, programar 12 minutos 100° velocidad 1.

2-salsa

Hacer una salsa bechamel con $\frac{1}{2}$ l. de leche

3-montaje

En una fuente poner un poco de aceite y colocar las placas de lasaña (para que no se peguen), cocidas o precocinadas, alternando cada piso con relleno. Yo uso placas marca EL CASTILLO, precocinadas. Poner un piso con huevo cocido loncheado, relleno, otro piso queso brie, relleno... etc. cubrir con salsa bechamel, y meter al horno a 220° de gratinador durante 10 minutos, o un poco mas.

Importante, no poner sal, el bacalao nos dará el punto de sal.

En la bechamel si que podemos poner sal.