

Lasaña fría de verano

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 25 '
- 4
- 



Comentario nutricional

La aceituna negra tiene un 30% de grasa frente al 12,5% de la aceituna verde.

Modo express

1. Llene la cubeta con 3 l de agua con sal y aceite y programe Sofreír/Freír a 180º durante 25 minutos. Cuando el agua hierva tirar las placas de una en una y cuézalas según las instrucciones del fabricante. Escúrralas, enfríelas y resérvelas separadas sobre un trapo.
2. Corte los pimientos, las aceitunas y los huevos duros a dados pequeños y mézclelo todo con el atún escurrido.
3. Haga una salsa rosa con mayonesa y ketchup (opcional agregar Perrins, Tabasco, un chorrito de coñac, pimienta, etc).

4. Corte las placas por la mitad y monte lasañas individuales o monte una grande en una bandeja poniendo capas de relleno y de pasta sucesivamente. Acabe con la salsa rosa y decore a su gusto con huevo rallado, aceitunas, pimiento, etc.