

Canelón de salmón de Noruega con espinacas, ricotta y piñones

MCW

Pasta, Arroz y Legumbres | Principal | Cocina Italiana

Ingredientes:

- 1 lámina de pasta para lasaña (precocida)
- 100 g de salmón de noruega.
- 50 g de espinacas frescas (aproximadamente un puñado)
- 50 g de ricotta
- 1 cucharada de piñones
- 1 diente de ajo pequeño (opcional)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto
- Queso parmesano rallado (opcional para gratinar)
- Para la salsa (opcional):
- 50 ml de nata líquida para cocinar
- 1/2 cucharada de mantequilla
- Sal y pimienta

Elaboración completa:

Prepara el relleno:

En una sartén, tuesta los piñones a fuego medio hasta que estén dorados. Reserva.

Añade una cucharadita de aceite de oliva en la sartén, agrega el diente de ajo picado finamente y saltea durante un minuto. Añade las espinacas frescas y cocina hasta que estén blandas (2-3 minutos). Retira el ajo si no lo deseas en el plato final. Escurre bien las espinacas para eliminar el exceso de líquido.

Mezcla las espinacas cocidas con la ricotta y los piñones tostados. Salpimienta al gusto. Reserva.

Cocina el salmón:

En la misma sartén, cocina el salmón con una pizca de sal y pimienta durante unos 3-4 minutos por cada lado, o hasta que esté hecho (dependerá del grosor). Luego, desmenúzalo con un tenedor en trozos pequeños y mézclalo con la mezcla de espinacas y ricotta.

Prepara la pasta:

Si utilizas láminas de lasaña precocida, solo necesitas remojarlas en agua caliente unos minutos. Si la pasta es fresca, sigue las instrucciones del paquete para cocerla. Una vez lista, coloca la lámina sobre una superficie plana.

Montar el canelón:

Coloca una porción del relleno a lo largo de la lámina de pasta y enróllala cuidadosamente formando un canelón. Si deseas, puedes preparar más cantidad y congelar los canelones restantes para otra ocasión.

Salsa (opcional):

En una pequeña cacerola, derrite la mantequilla y añade la nata líquida. Deja que se caliente suavemente y reduce ligeramente. Ajusta la sal y la pimienta, y añade unas gotas de limón si deseas un toque fresco.

Horneado y presentación:

Coloca el canelón en una fuente de horno, vierte la salsa de nata por encima (si la preparaste) y espolvorea un poco de queso parmesano rallado. Lleva al horno precalentado a 180°C durante unos 10 minutos o hasta que la parte superior esté dorada.

Si no quieres hornearlo, puedes calentar el canelón con la salsa en una sartén tapada a fuego bajo durante unos minutos.

Emplata a tu gusto.

Elaboración para el evento:

Calentamos en agua caliente la placa de pasta. Mientras cocinamos el salmón en sartén 3 minutos por lado y añadimos la mezcla de espinaca y piñones (elaborada previamente).

Montamos el canelón, y llevamos a la fuente. Salseamos (la salsa también previamente elaborada) e incorporamos queso parmesano rallado. Horneamos 10 minutos o hasta que la parte de arriba esté dorada. También se puede hacer en sartén tapada a fuego bajo unos minutos.

Emplatamos y decoramos.

Referencia:

