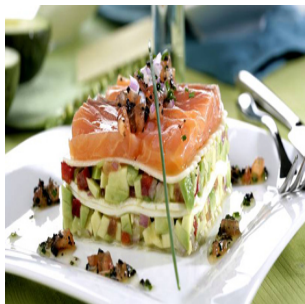


# Lasaña de Salmon ahumado y Aguacates

por Eduardo



## Información

**Dificultad:** Media

**Comensales:** 2

**Precio:** Media

**Tipo de plato:** Principal

**Ingrediente principal:** Pasta

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Otros

**País:** España

## Ingredientes

---

6 láminas de lasaña rizada  
400 g. de salmón ahumado  
1/2 pimiento rojo  
1/2 cebolla morada  
1 Tomate  
1 aguacate mediano (250g)  
Pimienta negra  
Un chorrito de zumo de lima  
Aceite  
1 cucharada de eneldo fresco picado

## Preparación

---

Cocemos la pasta en una olla grande con agua hirviendo, sin tapar, hasta que esté en su punto; escurrimos. Lavamos bajo el chorro de agua fría; escurrimos de nuevo y después secamos bien la pasta con papel absorbente.

Mientras la pasta cuece prepararemos el guacamole. Para ello, cortamos en daditos de igual tamaño el aguacate, el tomate, la cebolla y el pimiento rojo. Colocamos todo en un bol y aliñamos con el zumo de lima, un poco de aceite de oliva, pimienta negra y sal.

Colocamos dos láminas de pasta sobre una tabla; cubrimos la pasta con el guacamole; volvemos a repetir la operación, laminas de pasta, y guacamole. Por último será una laminas de pasta y una lámina de salmón.

Para terminar echamos un poco de eneldo y zumo de lima.

## OTRA VARIACIÓN DE LA RECETA;

Cortamos en daditos el salmón y lo añadimos al guacamole. Aunque siempre terminaremos el último piso de nuestra lasaña con una lámina de salmón.

BUEN PROVECHO

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259488/lasana-de-salmon-ahumado-y-aguacates/>