

tartaletas de hojaldre con langostinos y bechamel



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu **Recetizador:** Cris Reverte



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

El truco de esta receta:

pasar la salsa bechamel por la batidora
para que no tenga grumos

Descripción:

tartaletas de hojaldre con langostinos y bechamel, gratinadas al horno

Ingredientes para 5 personas :

- 11 MASA DE HOJALDRE La Cocinera
- 500 gr. de Langostinos
- Para la salsa Bechamel
- 1/2 l de leche
- al gusto de harina
- 1 CUCHARADA DE MANTEQUILLA
- sal
- Queso rallado

Preparación:

Paso 1

se extiende la masa de hojaldre y con ayuda de un vaso se cortan 5 círculos cortando otros aros para colocar encima, tal y como pone en la foto

Paso 2

se hacen las tartaletas en el horno, pinchando el fondo con un tenedor para que no suba el hojaldre, de mientras se cuecen los langostinos y se pelan, se rellenan las tartaletas

Paso 3

se hace una salsa bechamel, con la mantequilla, harina y leche, para que no tenga ningún grumo se pasa por la batidora, se echa sobre los langostinos

Paso 4

se cubren con queso rallado y se meten al horno para gratinar