Pastelitos de Gambas y Surimi

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Maria Meri

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de gambas peladas cocidas
- 100 gr de palitos de cangrejo
- -½ cucharita de ajo en polvo
- 3 huevos
- 130 g de harina
- Un sobre de levadura
- 100 gr de queso Emmental o gruyer
- 50 de aceite
- .- 100 ml de leche.

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Picar las gambas y el surimi 1 segundo.Reservar Mezclar la harina, la levadura y los huevos unos segundos Añadir el aceite,la leche y volver a mezclar.Poner la sal, una cucharadita (o lo que os guste), ajo y el queso. Mezclar todo junto unos segundos El picado de gambas lo echaremos al final y mezclamos con una espátula para que no se triture demasiado Repartir en moldes sin llegar a llenarlos.Hornear unos 20-25 minutos