

PASTELITOS DE GAMBAS O LANGOSTINOS

INGREDIENTES

- 120g puerro (sólo la parte blanca)
- 150g de cebolla
- 40 g de aceite
- 16 obleas de empanadilla pequeñas
- 400 g gambas peladas descongeladas o 800 g de langostinos con piel crudos
- Perejil picado
- 20 g de harina (una cucharada sopera colmada)
- 200 g de nata cocinar o montar
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada



PREPARACIÓN

1. Picar la cebolla y puerro **2 seg/vel 5**. Añadir el aceite y pochar **10 min/varoma/velocidad cuchara sin cubilete**.
2. Precalentar el horno a **200°C**. Introducir las obleas en un molde rígido engrasado de Pyrex, pinchar un poco el fondo para que no suban. Hornear unos 8 minutos. Dejar enfriar y desmoldar. Reservar.
3. Añadir las gambas descongeladas escurridas o langostinos pelados en dos trozos y perejil, **4 min 100°C, giro izquierda, velocidad cuchara con cubilete**.
4. A continuación la harina, sofreís **1 min/100 °C/giro izquierda/ vel 9**.
5. Nata, sal, pimienta y nuez moscada, **1,30 min/100 °C/giro izquierda/vel 2**.
6. Rellenar las obleas, colocar una gamba o langostino encima, si queréis, y **hornear (200°C) unos 10 minutos**. Dejar templar unos minutos y servir.
- Podéis dejar las obleas horneadas y el relleno, y en el momento de servir hornearlo, así quedan más crujientes!