

Creador: Flor Roja **Recetizador:** helena sanz



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 cuchararita 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 180°. 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