

**Creador:** bertodu



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

se puede comer frío pero a mí personalmente me gusta más recién echo

## Descripción:

receta muy fácil de hacer, y saludable combina patata, champiñones, nueces y langostinos con una ligera salsa bechamel

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 patatas
- 12 langostinos crudos
- 250 gr de champiñones
- 1 vaso de leche desnatada
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de margarina
- 4 nueces
- una pizca de perejil
- un diente de ajo
- una pizca de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

preparar los ingredientes, los langostinos pueden ser frescos o congelados, si se escogen estos últimos descongelarlos. En una cazuela con agua y sal echar a cocer las patatas cortadas a cuadraditos pequeños, estarán cocidas en 10 minutos, sacar y escurrir

### Paso 2

lavar los champiñones y escurrirlos, cortarlos en láminas y rehogarlos en una sartén con una cucharada de aceite de oliva, de mientras cortar el ajo en láminas y pelar las nueces y partirlas en trocitos

### **Paso 3**

*mientras se hacen los champis, en un cazo, poner la cucharadita de margarina, tostar una cucharada de harina y añadir la leche para hacer una salsa bechamel ligera, remover con la varillas para que no se hagan grumos*

### **Paso 4**

*mezclar los champis con el ajo y nueces, la pizca de perejil y añadir los langostinos hasta que éstos estén echos, sacar los langostinos para reservarlos para adornar el plato*

### **Paso 5**

*ir montando los cuencos, primero la patata, segundo la salsa bechamel*

### **Paso 6**

*tercero, los champiñones y por último los langostinos*