

**Creador:** bertodu **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**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*