Tartaletas de Calabacín y Gambas

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

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Amparo Pardo Ca



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Puedes sustituir las gambas por champiñones para que resulte una receta más económica.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 lámina de Hojaldre La Cocinera
- 2 Calabacines
- 1 Cebolla
- 100 gr de Ganbas peladas
- 2 Huevos
- 150 ml de Nata líquida
- 1 cucharada de Mantequilla La Central Lechera
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 100 gr de Queso rallado

Preparación:

Paso 1

Pelamos y picamos la cebolla. Extendemos el hojaldre y cortamos 6 círculos un poco más grandes que los moldes que vayamos a emplear.

Paso 2

Untamos los moldes con mantequilla y los cubrimos con los círculos de hojaldre. Los pinchamos con un tenedor y los cubrimos con papel de hojaldre y legumbres (garbanzos, alubias) para que no suban demasiado. Metemos en el horno precalentado a 200º y horneamos durante 7 minutos.

Paso 3

En una sarten con 3 cucharadas de aceite, ponemos la cebolla picada a rehogar. Cuando ya esté bien rehogada

añadimos los calabacines pelados y rallados y las gambas. Salpimentamos y dejamos que cueza durante 5 minutos más.

Paso 4

En un cuenco, batimos los huevos, salpimentamos y agregamos la nata líquida junto con el queso rallado y el perejil picado. Removemos bien y vertemos sobre las tartaletas que hemos horneado previamente. Ponemos en el horno a 180º durante media hora y servimos.