

# Tartaletas de Calabacín y Gambas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Lorena Horrillo



**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 Gambas 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 200° y horneamos durante 7 minutos.

### Paso 3

En una sartén 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 180° durante media hora y servimos.*