Crujientes de cangrejo

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de palitos de cangrejo
- 3 láminas de pasta brick
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 60 g de harina
- 250 ml de leche
- 50 ml de aceite de oliva
- Queso rallado
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelar y picar la cebolla. Calentar un cazo con el aceite y estofar la cebolla. Añadir los palitos troceados y salpimentar. Incorporar la harina, tostar unos minutos e ir añadiendo la leche caliente sin dejar de remover. Cocer hasta que se forme una masa espesa, salpimentar y retirar del fuego. Extender en una bandeja y dejar enfriar. Precalentar el horno a 180º C. Forrar un molde con una lámina de pasta brick, incorporar la masa de cangrejo. Añadir el queso y el tomate picado. Cubrir con otras dos láminas de pasta, pincelar con aceite y hornear unos minutos hasta que estén doradas.