

Tarta de langostinos



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- Para la salsa:
 - 500 g de langostinos
 - 20 ml de aceite de oliva virgen extra
 - 50 ml de sidra
 - 2 dl de caldo de marisco
 - Para el relleno:
 - 1 puerro
 - 1/2 cebolla
 - 150 g de canónigos
 - 40 ml de aceite de oliva virgen extra
 - 1 cucharada de eneldo fresco picado
 - Sal y pimienta
 - Para la masa:
 - 400 g de masa quebrada
 - 1 huevo
-

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200°. Pelar los langostinos, reservar y saltear, los caparazones y las cabezas, en un fondo de aceite caliente. Regar con la sidra. Cuando se haya evaporado el alcohol agregar el caldo, salpimentar y cocer hasta que espese. Pasar todo el conjunto por un chino. Reservar. Pelar, picar y sofreír las verduras en un fondo de aceite caliente hasta que estén tiernas. Añadir los langostinos, el eneldo picado, salpimentar y retirar del fuego. Dividir la masa quebrada en dos partes iguales y extender en una superficie enharinada. Forrar un molde engrasado con una lámina de masa. Rellenar con la farsa de langostinos y cubrir con la otra lámina de masa. Sellar los bordes haciendo una cenefa y pellizcar el centro para abrir una chimenea. Pincelar con huevo batido. Hornear 30 minutos aproximadamente, sacar y dejar reposar unos minutos. Servir en porciones con la salsa de marisco.