# Empanada de salmón y gambas

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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** jose luis corte



**Tiempo:** 1 hora
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Moderna
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- -75 gr. puerro (sólo la parte blanca)
- -100 gr. tomate, nat. triturado
- - aceite
- 500 gr. salmón fresco (sin piel ni espinas)
- -100 gr. gambas peladas descongeladas
- -sal -pimienta negra molida
- - 1/2 cta. eneldo seco (opcional)
- -40 gr. mantequilla
- -30 gr. harina
- -300 gr. leche
- -nuez moscada
- -huevo pintar
- -2 láminas de hojaldre

## Preparación:

### Paso 1

1- Picar menudo el puerro y pochar en un poquito de aceite junto al tomate, unos 10 minutos. 2- Agregar el salmón troceado en tacos , gambas, 1/2 cta. sal, pimienta , y eneldo, y sofreír removiendo hasta que el pescado cambie de color, no hacerlo en exceso, sólo dos minutos. Reservar en un bol. 3- Hacer la bechamel: Calentar la mantequilla y tostar un poco la harina para que no tenga sabor a crudo. Ir agregando poco a poco la leche y mezclando con varillas, hasta que espese y quede fina y sin grumos. Condimentar con 1/2 cta. sal, pimienta y nuez moscada, el salmón y gambas reservado y mezclar bien con la espátula. 4- Precalentar el horno a 200º. Forrar el fondo de un molde desmontable con una lámina de hojaldre, pinchar con un tenedor un poco para que no suba, extender el relleno, cubrir con la otra lámina, sellar los bordes, pintar con huevo batido y pinchar de

*nuevo. 5- Hornear (200º)de 25 a 30 minutos. Se puede tomar caliente, templada o fría.*