MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES

Cestas de puerros y langostinos

15min 6 raciones

Ingredientes

- Masa filo
- Langostinos
- Puerros
- Queso crema
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Pelamos, limpiamos y partimos los langostinos (recomendable quitarles el intestino antes de partirlos en trozos)
2. En una sartén con aceite de oliva virgen extra rehogamos el puerro, para posteriormente incorporar los langostinos troceados, salpimentamos y reservamos
3. En un bol juntamos todo lo anterior junto con 1 cucharada de queso crema, mezclamos y reservamos
4. Cortamos la masa filo en cuadrados, untamos cada uno con mantequilla; sobre un molde para magdalenas ponemos 3 cuadrados en forma de estrella y metemos el relleno dentro
5. Con el horno precalentado, metemos durante 15 minutos a 190° o hasta que esté dorado

RECOMENDACIONES

Lo más rico es ver cómo cruje

Hecho con CookNest