

Gratinado de palta y langostinos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Ajo rallado: 1 Diente

Harina: 1 cda.

Langostinos crudos pelados: 5 Unidades

Pan Rallado: 25 g

Vino Blanco: 1 cda.

Cebolla picada: 1/3 Unidad

Leche: 200 cc

Aceite De Oliva: Cantidad deseada

Manteca: Cantidad deseada

Sal: Cantidad deseada

Queso rallado: 25 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos el relleno

Para ello

cortamos en trozos pequeñ

- Os 5 **langostinos** crudos pelados y reservamos.
- En una sartén colocamos aceite de oliva y *manteca* y salteamos 1/3 de *cebolla* picada
- Cuando esté transparente incorporamos los *langostinos* y una cucharada de vino blanco
- Evaporado el vino, añadimos 1 cuchara de *harina* y mezclamos bien.
- Agregamos la leche de a poco sin dejar de mezclar hasta obtener una salsa bechamel
- Condimentamos con sal, una pizca de *ajo* rallado y reservamos.
- Por otro lado, abrimos una **palta**, retiramos el *carozo*, agregamos la pulpa en trozos a la mezcla de bechamel y *langostinos* y reservamos las cáscaras de **palta**.
- Incorporamos el relleno a las cáscaras reservadas, queso rallado y pan rallado
- Gratinamos a 250°C en el horno.
- Decoramos con *orégano* fresco y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gratinado-de-palta-y-langostinos>