elGourmet

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 peque&ntilde

- 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