

Tarta de langostinos y puerros

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el relleno:

Leche: 80 cc

Bouquet Garni: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Caldo: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Queso Crema: 80 g

Cognac: Cantidad necesaria

Almidón de Maíz: 1 cda

Colas de langostinos limpios: 300 g

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Puerros limpios: 300 g

Tomillo: 5 g

Zanahorias con bastones: 150 g

Preparación de la Receta

Para realizar la masa brioche ver [aquí](#)

•

Para empezar

- Cocinamos en una sartén con *manteca* puerros en juliana
- Agregamos caldo, bouquet garni y sal
- Cocinamos a fuego moderado y añadimos zanahorias en pequeños bastones.
- Por otro lado, salteamos las colas de los **langostinos** en una sartén con aceite de oliva
- Flambeamos con cognac y reservamos.
- Estiramos la masa y forramos un molde de 24 cm.

Para hacer el ligue

- Mezclamos 80 cc de leche, 80 g de queso *crema*, 2 huevos, 1 cucharada de almidón de maíz, sal, pimienta y nuez moscada
- Condimentamos con briznas de *tomillo*.
- Pincelamos los bordes del molde forrado con *huevo* batido y rellenamos con los vegetales salteados, los *langostinos* y el ligue.
- Con una masa estirada y fría preparamos el enrejado
- Pincelamos con *huevo* batido.
- Llevamos al horno a 180 ° hasta que dore

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/tarta-de-langostinos-y-puerros>