

Tarta de mejillones y langostinos al curry

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mejillones vivos: 20 Unidades

Harina: 1 cda.

Manteca: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Langostinos: 8 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Curry: 1 cda.

Crema de leche: 2 cdas.

Echalottes: 2 Unidades

Masa

Manteca: 150 g

Agua: Cantidad necesaria

Harina: 1 Taza

Yema: 1 Unidad

Varios

Hojas verdes:

Hierbas Aromáticas: A gusto

Vinagreta

Sal: A gusto

Curry: 1 cdita.

Aceite: 2 cdas.

Aceto balsámico: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie los mejillones y vierta en una olla bien caliente, cocine durante 5 minutos hasta que se abran. Cuele y reserve, los mejillones y el liquido de cocción.

- Pele la *cebolla* corte en tiras.
- Pele los *echalottes* y procese.

Masa

- Coloque en la batidora la *harina*, la *manteca* y la yema, amase y agregue el agua con sal.
- Termine de amasar sobre la mesada.
- Envuelva en papel film, lleve a la heladera y deje descansar 1 hora.
- Retire y estire de la forma y espesor deseado.

Vinagreta

- Mezcle en un bowl el aceite junto con el aceto, la sal y el **curry**.

Armado

- En una sartén con aceite y 1 cda *manteca* caliente, saltee la *cebolla* junto con el *curry*.
- Retire los mejillones de la valva y agregue a la preparación anterior junto con los **langostinos** limpios y pelados.
- Luego incorpore los *echalottes* y la *manteca* restante.
- Condimente con sal y pimienta y agregue la *harina*. Mezcle.
- Vierta $\frac{3}{4}$ taza del líquido reservado y la *crema*.
- Cocine durante 10 minutos hasta que espese.
- Retire del fuego, deje entibiar y agregue el *huevo*. Mezcle.
- Coloque la masa en el molde, pinche y cocine en el horno a blanco.
- Retire la masa del horno y rellene con la preparación anterior.
- Lleve al horno y termine la cocción.
- Condimente las hojas verdes y las hierbas con la vinagreta.

Presentación

- Sirva en un plato la tarta y acompañe con las ensaladas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-mejillones-y-langostinos-al-curry>