

Tarteletas de Gamba Roja y Bechamel

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Masa quebrada: 1 Paquete

Diente de ajo: 1 unidad

Sal: c/n

Bechamel de gamba roja

Ajo en polvo: c/n

Harina: 30 Gramos

Mantequilla: 30 Gramos

Gamba roja: 300 Gramos

Leche: 400 mililitros

Nuez Moscada: c/n

Preparación de la Receta

- Estirar la masa quebrada con un grosor de 3 mm y enfriar 15 minutos en la nevera.
- Introducir la masa en los aros previamente engrasados con un poco de aceite.
- Pinchar muy bien la base con un tenedor.
- Enfriar 15 minutos más en nevera.
- Hornear a 180°C 15 minutos.
- Reservar.

Bechamel de gamba roja

- Pelar las *gambas*.
- En un cazo poner *mantequilla* y las cáscaras y todas las cabezas de las *gambas* salvo 10, que reservamos para más adelante.
- Machacar bien y cocinar.
- Añadir la *harina* y mantener a fuego medio 2 o 3 minutos.
- Incorporar la leche templada de golpe sin dejar de remover con varillas y cocinar hasta que espese.
- *Sazonar* y colar.

Gambas al ajillo

- En una sartén poner aceite de oliva y el diente de *ajo* laminado.
- *Dorar* ligeramente.
- Incorporar la *guindilla* y los cuerpos de la gamba.
- *Saltear* un minuto a fuego fuerte.
- *Sazonar*.

Armado

- Desmoldar las tartaletas.
- Poner en la base unas *gambas* al ajillo.
- Cubrir con bechamel a ras de la tartaleta.
- *Gratinar* a 200 °C hasta que tengamos la superficie de la bechamel dorada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartaletas-de-gamba-roja-y-bechamel>