

# Tartitas con crema de espárragos y gambas

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Huevos:** 2 Unidades

**Gambas grandes:** 10 Unidades

**Aceite de oliva virgen:** Cantidad necesaria

**Crema líquida:** 100 ML.

**Espárragos:** 1 Manojó

**Masa hojaldre:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Precalentamos el horno a una temperatura de 180°C.
- Luego, pelamos los espárragos y los hervimos en una *cacerola* con agua
- Cuando estén al dente, los trituramos en una procesadora junto con los huevos y la nata/ **crema**.
- Seguidamente, forramos unos moldes de tartaleta con el *hojaldre*, los pinchamos con el tenedor y los horneamos a 180°C durante cinco minutos.
- Cuando haya pasado el tiempo, rellenamos las tartitas con la *crema* de espárragos y las **gambas** peladas.
- Volvemos a hornear durante 15 minutos.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en

<https://onlinebiblelearning.net/recetas/tartitas-con-crema-de-esparragos-y-gambas>