elGourmet

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.
Esparragos: 1 Manojo
Masa hojaldre: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno a una temperatura de 180ºC.
- 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 180ºC 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://elgourmet.com/recetas/tartitas-con-crema-de-esparragos-y-gambas