

# Tartaleta de puerros y langostinos

fácil

## Ingredientes

- 1 puerro
- 8 langostinos
- 50 g de mantequilla
- 1 vaso de agua
- 3 cucharadas de harina
- C.s. de sal
- C. s. de pimienta
- 1 taza de nata
- 1/2 pieza de hojaldre (125 g)

## Preparación

Preparación

- Cortar el puerro, sofreír, echar el agua, echar la mantequilla y cocer 5 minutos.
- Echar los langostinos, poner a punto de sal y pimienta y remover.
- Echar la harina, remover bien y dejar cocinar otros 5 minutos hasta que la harina se cueza.
- Echar la nata, volver a remover y dejar cocinar otros 5 minutos.
- Estirar el hojaldre con un rodillo sobre un poco de harina, ponerlo sobre una base redonda para poder rellenarlo cómodamente.
- A continuación, poner varias cucharadas de relleno, doblar el hojaldre formando unos pétalos y dejando un hueco en la parte central.

- Hornear durante 25 minutos hasta que el hojaldre esté dorado. Servir recién hecho.