

Tartaleta crujiente Won Ton con rape, gambas y atún:

Ingredientes:

- 250g de rape
- 200g de gamba pelada
- 1 lata de atún en aceite de oliva, 2 puerros y 1 diente de ajo
- 150 mL de brandy
- 2 cucharadas de salsa de tomate y 200cc de nata líquida
- Almidón de maíz (maicena), aceite de oliva, sal y pimienta
- 1 paquete de pasta Won Ton (podemos sustituir por pasta filo)
- Mantequilla fundida



Preparación:

- Lavar y cortar los puerros en rodajas finas. Pelar y picar el ajo. Pochar con un poquito de aceite hasta que estén dorados. Añadir el brandy y dejar evaporar unos minutos para eliminar la acidez del alcohol . Incorporar el tomate y la nata. Hervir hasta que la nata espese ligeramente
- Añadir el rape cortado en dados y las gambas finamente troceadas y cocinar unos dos minutos más a fuego fuerte. Si es necesario espesar la salsa lo haremos con una cucharada pequeña de Maicena, previamente disuelta en un poco de agua fría. Salpimentar y enfriar
- Pintar con mantequilla atemperada las hojas de pasta Won Ton (o pasta filo), y forrar un molde apto para horno poniendo varias capas (aprox.3) con la finalidad de conseguir un pasta exterior crujiente. Dejaremos parte de la masa sobresaliendo del molde y nos servirá para tapar el relleno y cerrar el paquete
- Colocar el relleno frío encima de la pasta y cerrar los bordes de la masa hacia dentro. Podemos decorar la superficie del pastel con más masa; la pintaremos con mantequilla y nos ayudará
- Precalentar el horno a 200°C y hornear la tarta hasta obtener un color dorado
- Servir caliente