

I N G R E D I E N T E S

Tarta de Langostinos y Burrata

Hoja de Masa Filo
2 varas de cebolla de verdeo
250 gr de langostinos
Pisca de Pimenton Ahumado
Ralladura de 1 limón
1 Burrata
1 Puñado de ciboulet picado

P R O C E D I M I E N T O

- 1- En una tartera desmontable poner una hoja de masa filo y pintar con manteca derretida (si fuera clarificada mejor). Ir agregando capas hasta llegar a 6 capas de masa. Pinchar con un tenedor la base y llevar al horno medio hasta que este dorada. Reservar
- 2- En una sartén poner un chorrito de aceite de oliva y dorar rápidamente dos varas de cebolla de verdeo y agregar los langostinos con un poquito de pimientón ahumado, ralladura de limón. Cocinar por un par de minutos y reservar.
- 3- Sobre la masa romper una burrata y sobre esta agregar los langostinos cocidos. Espolvorear con ciboulette picada.

*Se puede comer caliente o fría...es increíble! Acompañala con un rico vino blanco

