

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:23
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tartaletas-de-changurro.html>

Tartaletas de changurro

INGREDIENTES

Tartaletas de hojaldre
1 centollo o buey de mar cocido
2 cucharadas de tomate frito
Media cebolla
1 diente de ajo
Pimentón dulce
Sucedáneo de caviar negro y rojo
Brandy
Aceite y Sal

PREPARACIÓN

Hacemos un sofrito con la cebolla, el ajo, añadimos las dos cucharadas soperas de tomate frito y un poco de pimentón dulce.

Sacamos la carne del centollo o buey y lo incorporamos al sofrito y flambeamos con el brandy.

Añadimos la salsa rosa, removemos bien y rellenamos las tartaletas. Se decoran con un poco de sucedáneo de caviar negro y rojo.