



Tarteletas de mar

Procedimiento

- Calentar una sartén con un fondo de aceite de oliva y dorar los langostinos por ambos lados.
- Incorporar la cebolla, los morrones y el ajo.
- Rehogar unos minutos.
- Agregar los tomates cubeteados Condimentar , y mezclar bien todos los ingredientes.
- Por último agregar el queso crema, apagar el fuego y llevar a enfriar a la heladera para luego rellenar las masas.
- Rellenar, decorar con semillas de girasol, sésamo o ninguna
- Cocinar a fuego moderado hasta que se dore la masa.

Tip

Podes usar este relleno para empanadas, tarteletas, para creps con alguna salsita liviana, para shots/vasitos, lo que tu imaginación te proponga!



Ingredientes

Para 24 (veinticuatro)

unidades:

- **24 tapas** de empanadas de hojaldre
- **600 grs** de langostinos pelados
- **250 grs** de morrones (del color que tengas o de todos!)
- **1/2** cebolla morada
- **2 dientes** de ajo bien picados
- **3** tomates perita cubeteados sin semillas
- **2 cdas.** de queso crema
- **1 cda.** de pimentón dulce (Si te animás al pimentón picante ponele un poquito!)
- Sal y pimienta a gusto