

## MILHOJAS DE TRICHOLOMA GAUSAPATUM Y GAMBAS

**Autora: MARÍ AGUT MONFERRER**



### **Ingredientes para 6 u.**

- 6 trozos de hojaldre congelado de 6 x 10 cm
- 36 Tricholomas gausapatum de un tamaño respetable
- 18 gambas gordas peladas
- El blanco de medio puerro picado
- Una pizca de sal
- 500 ml. de nata de cocina
- Una cucharada de aceite
- Ñora molida o pimentón rojo

### **Preparación**

Descongelar el hojaldre y hornear a 200° hasta que esté dorado, reservar.

En una sartén poner a saltear los Tricholomas con el blanco de puerro.

Añadir las gambas y saltear durante un momento, añadir la nata y aderezad con la sal y un poquito de ñora molida.

Partir el hojaldre por la mitad y servir combinando las gambas con las setas y acabar salseando por encima.