

## ENTRADAS

# TACITAS DE MASA PHILO CON PALTA, CAMARONES Y PISTACHOS



### Ingredientes:

- Mantequilla
- 1 hoja completa de masa philo
- 2 paltas maduras
- 1 cebollín picado
- 2 cucharadas de cibulette
- 1/2 pepino sin Pepas
- Jugo de 1 limón
- Sal
- Pimienta
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de soya
- Jugo de 1/2 naranja
- 1 cucharada de Tahine
- 1/2 cucharadita de jengibre, rallado o en pasta
- 1 cucharadita de miel
- Camarón aliñado
- Sésamo negro
- Zetze de limón
- Pistachos picados

### Preparación

- Pincelar con mantequilla derretida 1 hoja completa de masa philo. Con un cuchillo, cortar cuadrados un poco más grandes que los moldes que vas a usar.



- Poner 2 cuadrados superpuestos uno arriba de otro y rellenar el interior de uno de los moldecitos, apretar y arrugar la masa para forrar todo el fondo y las paredes.
- Pincela nuevamente con un poco más de mantequilla derretida y llevar al horno a 180° hasta que estén dorados.
- Las puedes guardar en la lata bien tapada por varios días.
- En un Bowl poner 2 Paltas maduras +1 cebollín picado muy pequeño + 2 cucharadas de cibulette picado + 1/2 pepino sin Pepas, y sin piel y cortado en cubos + el jugo de 1/2 limón + sal y pimienta a gusto, mezclar todo y reservar.
- En otro pocillo, poner 4 cucharadas de aceite de oliva +2 cucharadas de soya + el jugo de 1/2 naranja +1 cucharada de Tahine (pasta de sésamo) + 1/2 cucharadita de jengibre, rallado o en pasta + el jugo de 1/2 limón +1 cucharadita de miel.
- Mezcla todo, rectifica los sabores y agrega los camarones previamente cocidos desvenados y limpios.
- Para servir poner las tasitas de masa filo, una cucharadita de la mezcla de palta y terminar con un camarón aliñado.
- Decorar con sésamo negro, zetze de limón y un buen puñado de pistachos picado.

