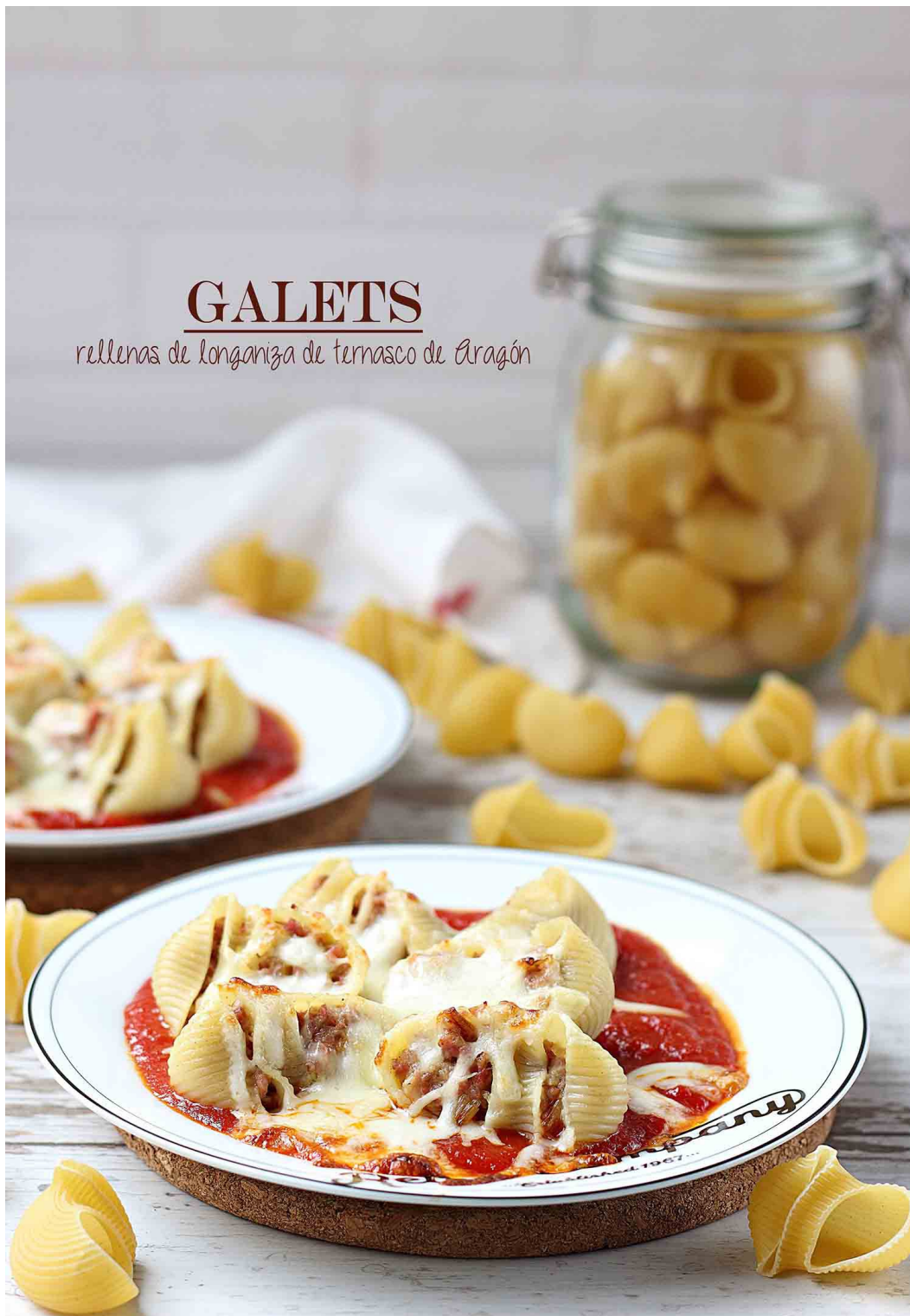


## GALETS

rellenas de longaniza de ternasco de Aragón



Ingredientes para 4 personas:

240 gr de galets

1 puerro

400 gr de longaniza de ternasco de Aragón

100 gr de bacon

250 gr de bechamel o bechamel de dieta

200 gr de tomate frito casero

mozzarella para gratinar

Preparación:

Retiramos la piel de la longaniza y la troceamos, reservamos.

Limpiamos el puerro, picamos en una "brunoise" muy fina, es decir, a cuadraditos muy pequeños y pochamos en una sartén amplia. Cuando el puerro esté casi pochado, añadimos la longaniza de ternasco y el bacon, freímos hasta que se dore.

Retiramos el exceso de aceite y trituramos con una picadora. Colocamos de nuevo en la sartén y añadimos la bechamel o bechamel de dieta. Cubrimos con papel film y dejamos templar.

Cocinamos los galets siguiendo las instrucciones del fabricante. Debemos cocinarlos justo el tiempo que indican, necesitamos que estén al dente para poder rellenarlos sin problemas.

Una vez cocinados, escurrimos el agua, refrescamos y rellenamos.

Cubrimos la base de una fuente apta para horno con tomate frito casero, colocamos encima los galets rellenas y espolvoreamos mozzarella al gusto. Gratinamos y...a disfrutar!!!

[Con las zarpas en la masa](#)

