

# Será por recetas



## Volovanes de champiñones

### Recetas para navidad

 4 Personas

 35 Minutos

 Fácil

 Enviada el 08/11/2012

### Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre
- 150 g de dados de jamón
- 1 cebolla francesa picada
- 50 g de champiñones
- 1/4 pastilla de caldo de vegetales
- Pimienta y sal
- Salsa de soja
- 1c/da de maicena diluida
- 2 c/das de leche
- 1 yema de huevo
- Se necesitan 2 corta pastas

### Elaboración

Poner en una olla con agua los champiñones con un ¼ de una pastilla de vegetales, escurrir y reservar.

Pelar la cebolla, picarla finamente y freírla junto con los daditos de jamón, añadir los champiñones, un chorrito de soja, la maicena diluida y la leche, salpimentar al gusto y remover hasta que espese.

Disponer las láminas de hojaldre. Con un molde de estrella, sacar 12 moldes y 6 de los 12 que hemos sacados los agujereamos con un molde circular de menor tamaño para hacer el centro. Sobreponer las de centro cortado, pincelar con huevo batido y hornear durante 15 minutos a 200°C.

Rellenar los volovanes con la crema obtenida. Para servir calentar por 2 minutos.



Autor receta de Volovanes de champiñones

Esgarraet

 Valoración 4/5

 55 Recetas publicadas

 Miembro desde 22/05/2012