

**Libreta:** Recetas tradicionales

**Creado:** 26/03/2018 22:43

**Actualizado:** 27/03/2018 17:02

**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/verduras-al-horno-con-arroz-blanco-y-verdel-a-la-plancha.html>

## Volovanes rellenos de ajetes, champiñón y gambas

### Ingredientes:

(4 personas)

- \* 8 volovanes
- \* 350 gr. de champiñones
- \* 12 ajos frescos
- \* 16 gambas
- \* 6 huevos
- \* 25 ml. de nata
- \* agua
- \* aceite de oliva virgen extra
- \* sal
- \* perejil

### Elaboración:

Pela las gambas y resérvalas. Saltea las cabezas y las cáscaras en una sartén con un buen chorro de aceite. Retira al mortero. Aplástalas bien, saca todo el jugo y cuela. Reserva el aceite de gambas.

En la misma sartén, sofríe los ajos picados en cilindros y los champiñones picaditos. Sazona. Agrega las gambas picadas y saltéalas. Reserva la mezcla de ajos, champiñones y gambas.

Bate los huevos en un bol grande con un poco de perejil picado. Sazona. Agrega la nata y la mezcla de ajo, champiñón y gambas. Mezcla bien y cuájalo al baño maría.

Calienta los volovanes en el horno. Rellénalos con el revuelto.

Sirve dos volovanes por ración y salpica el plato con el aceite de gambas. Decora con una ramita de perejil.