

Libreta: Entrantes y tapas

Creado: 24/03/2018 9:46

Actualizado: 24/03/2018 10:33

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/volovanes-rellenos-de-gambas-picante-son-salsa-de-nata.html>

Volovanes rellenos de gambas picante con salsa de nata

INGREDIENTES

- 4 volovanes grandes o 16 pequeños
- 250 gramos de gambas (pueden ser congeladas)
- 1 cajita de nata líquida
- 1/2 guindilla
- queso rallado
- un poco de aceite de oliva
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

Calentar un poquito de aceite en una sartén y freír la media guindilla muy picada. Sacar la guindilla del aceite y tirarla. Encender el horno y precalentar un poco los volovanes.

Trocear las gambas y freírlas en el aceite picante. Añadir la nata, un poco de sal y pimienta y una cucharada de queso rallado y dejar que espese un poquito.

Rellenar los volovanes con la mezcla. Espolvorear con unas hebras de queso rallado y gratinar en el horno durante unos minutos. Servir bien calentitos coronando cada vol au vent con un trocito de gamba.

Nota:
Como aperitivo o primer plato para una cena romántica, estos vol au vent se preparan rápidamente y están poco vistos. Acompañados de vino blanco bien frío, son todo un lujo.