



VOLAVANES RELLENOS ENSALADILLA



Ingredientes:

Para los volavanes:

- ✓ 1 masa de hojaldre
- ✓ 1 huevo para pintar
- ✓ Agua
- ✓ 2 moldes de diferentes medidas

Para el relleno:

- ✓ 1 huevo duro
- ✓ Palitos de cangrejo
- ✓ Salsa cocktail o rosa
- ✓ 20 ml leche
- ✓ Aceite de Girasol Masiasol La Masía
- ✓ Unas gotas de zumo de limón
- ✓ Una pizca de sal

Preparación:

Paso 1 Precalentamos el horno a 180 grados. Cortamos 30 círculos en el hojaldre. Reservamos 10 círculos como base. Al resto les retiramos el interior con el molde inferior. Ponemos la base, pintamos con agua y ponemos otro círculo, repetimos la acción hasta crear 3 capas.

Paso 2 Pintamos con huevo batido. Pinchamos el interior con un tenedor y añadimos garbanzos. Horneamos 15-20 minutos.

Paso 3 En un vaso de batidora, añadimos leche, sal, unas gotas de zumo de limón y Aceite de Girasol Masiasol La Masía. Introducimos el brazo de la batidora hasta el fondo, y sin moverlo batimos. Cuando la mayonesa espese, hacemos leves movimientos ascendentes. Mezclamos la salsa cocktail y la mayonesa. Añadimos huevo cocido picado y palitos de cangrejo. Rellenamos los volavanes

Notas: _____

