

VOLOVANES CON CHAMPIÑÓN.

Ingredientes:

400 gramos de masa de hojaldre.

300 gramos de champiñones.

2 Cucharadas de ajo triturado.

2 Cucharadas de cebollino.

30 Gramos de mantequilla (2 cucharadas)

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra.

½ Taza de queso crema.

½ Taza de queso cheddar o parmesano.

Sal y pimienta al gusto.

Huevo para pintar.

Preparación:

- Extiende la masa de hojaldre con rodillo sobre la mesa con harina.
- El éxito para extender el hojaldre se basa en los siguientes pasos:
 - 1. La masa debe estar fría de nevera, pero manejable.
 - 2. La mesa siempre con harina para que no se pegue de la mesa y no se rompa la masa.
 - 3. Estirar en todas las direcciones.
 - 4. Cortes limpios y precisos.
- Con un cortador de Ø 6,8 cm. cortar las bases en números par.
- Separar la mitad de las bases y a la otra mitad hacerle un agujero con un cortador de Ø 4,8 cm.
- Colocar todas las bases en una bandeja de hornear, pintar con huevo batido, evitando que caiga por los bordes de la masa, colocar sobre cada una de las bases un aro de masa, pintar la superficie del aro con el huevo batido.
- Llevar a un horno pre calentado a 200° C / 400° F, por 10 minutos, hasta que estén doradas.
- Dejar enfriar sobre una rejilla.
- Lavar muy bien los champiñones, cortarlos en lascas y luego en trocitos más pequeños.
- En una sartén pon mantequilla y una cucharada de aceite de oliva virgen extra, espera a que se derrita la mantequilla, agrega el ajo triturado, sofríe un poco y luego agrega los champiñones.

- Sofríe los champiñones a fuego medio hasta que se consuma un poco el líquido que contienen, baja el fuego al mínimo.
- Sazona con sal y pimienta al gusto, el queso crema y agrega el cebollino, cortado finamente.
- Revuelve muy bien esta mezcla, retira del fuego.
- Rellena los volovanes con la mezcla de champiñón, cubre con un poquito de queso y gratíalos al horno por 5 a 7 minutos, hasta que el queso se derrita y queden dorados.
- Sírvelos bien calientes.