

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

APERITIVOS / ENTRANTES

Volovanes rellenos de gulas y setas

10min · 6 raciones · 289 kcal

Ingredientes

- 6 volovanes (tipo tartaletas)
- 1 paquete de gulas
- 1/2 cajita de nata líquida
- 4 palitos de cangrejos
- 100 gramos de champiñones o setas
- 100 gramos de queso rallado
- Aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	11 g
Grasas	20 g
Hidratos	16 g
Fibra	0,7 g

Elaboración

1. Freímos los champiñones en una sartén con aceite, a fuego medio-alto.
2. Cuando se empiecen a dorar, añadimos las gulas y los palitos de cangrejos en tiras, y removemos bien.
3. Añadimos la nata líquida y removemos durante un par de minutos a fuego medio-bajo.
4. Precalentamos el horno a 180º mientras preparamos las tartaletas.
5. Añadimos todos los ingredientes que teníamos en la sartén a las tartaletas, junto con el queso rallado por encima y horneamos durante unos 10 minutos hasta que el queso se empiece a fundir.
6. Servir y comer cuando se enfríen

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta