

Volavant relleno de Champiñon y bechamel

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

50 gr Mantequilla

Pimienta blanca - molida

Sal

Perejil

2 dientes Ajos - muy picados

500 gr Champiñones - laminados

1 Cebollas

Bechamel

100 gr Mantequilla

120 gr Harina repostería

Sal

Pimienta negra - molida

Nuez moscada

ELABORACIÓN

Para hacer el volavant cortar tres discos cortados al mismo diámetro.

El primer disco sirve de base el segundo se forma un anillo cortando el centro con un cortapastas y se coloca dándole la vuelta encima del primero, el tercero se coloca dando la vuelta encima del segundo, se pinta con huevo, se le marca un círculo con algo cortante el cortapastas por ejemplo y se pica con un tenedor muy picado el primer disco con idea de que no suba mucho al cocerlo.

Poner el horno a 250 grados y meter el volavant bajándolo a 200 grados hasta que empiece a dorar que pondremos este a 150 grados para que seque bien el hojaldre.

Si al sacar del horno el primer disco que sirve de base ha crecido mucho, cortar la parte superior siguiendo la marca del cortante con el que se señalo, una vez cortado reservar que al final nos servirá de tapadera para el volavant si se desea.

Hacer un refrito con la mantequilla la cebolla y ajos muy picados la sal el perejil y la pimienta añadiendo los champiñones laminados.

Una vez el conjunto bien refrito ligar con la bechamel y rellenar los volavant.

También están muy ricos con setas.