

Volavan cangrejero relleno de cangrejo

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

INGREDIENTES

0
Hojaldre
Cangrejos
Sal
Salsa cóctel (salsa rosa)
Mahonesa
Huevos
Lechuga

ELABORACIÓN

Cortar de un cartón una plantilla habiendo dibujado previamente un cangrejo estirar el hojaldre no muy fino para que se vea un cangrejo vistoso, sobre todo la parte del caparazón aquí haría hincapié en que fuese un poco mas gruesa que las patas ya que después tendremos que dar un corte para rellenarlo aparte de que se verá más alto de ésta parte.

Una vez cortado el cangrejo con el hojaldre deberemos con la punta de un cuchillo picarlo por todos lados para que crezca por igual.

Poner el cangrejo sobre la placa del horno y pintar con yema de huevo y un pincel.

Meter a horno moderado y dejar que dore bien.

Mientras ligamos la carne de cangrejo, con la lechuga muy picada una poca de mayonesa y la salsa cóctel añadiéndole una poca de sal

Una vez frío el cangrejo de hojaldre cortar solo el caparazón de la parte superior donde pondremos el relleno de la carne de cangrejo y resto de ingredientes todos debidamente ligados.

Servir muy frío.