

VOLOVAN RELLENO DE MORCILLA DE SOTOPALACIOS



Nº comensales: 2

Ingredientes:

- Bacón 10 gramos.
- Morcilla de Sotopalacios 50 gramos.
- Hojaldre. 100 gramos.
- Nata 200ml.
- Queso Mozzarella. 100 gramos.
- Pimienta negra. 0,10 gramos.
- Vinagre de Módena. 0,10 gramos.
- Culis de melocotón. 0,10 gramos.
- Tierra de remolacha 0,10 gramos.

Electrodomésticos y útiles:

- Bandeja de horno,
- Silpat
- Cuchillos
- Tabla
- Horno
- Fuegos
- Cazuela

Elaboración:

Preparamos los volovanes de hojaldre, hacemos lonchas finas y cortitas de bacón. Hacemos lonchitas de morcilla finas.

Reducimos la nata y añadimos el queso.

Montamos el volován de hojaldre, metemos el bacón, la morcilla y cubrimos con la nata, espolvoreamos queso. Metemos al horno 180° durante 20 minutos.