Vol au vent de pollo trufado con setas.



Vol au vent de pollo con setas

Receta express de vol au vent o volavanes y que sale muy jugosa . Genial para fiestas y celebraciones.

Aunque se pueden hacer los volavanes caseros , aqui he simplificado la receta. Los he comprado ya hechos y sólo van a necesitar un golpe de horno. Hay veces que tenemos que preparar varios entrantes y tenemos que organizarnos bien en la cocina.

La bechamel también la podéis hacer casera o utilizar preparada. Aqui he empleado bechamel que tenia lista para hacer una lasaña. El truco, prepararla con base de mantequilla y puerro y añadir una buena nuez moscada.

Realmente este entrante, para esta ocasión ha sido receta de aprovechamiento, he utilizado pollo de puchero ya hervido , que después he salteado un poco y le he añadido un chorrito de aceite de trufa blanca. Si no dispones puedes utilizar negra.

He utilizado champiñones y niscalos , pero os sirven boletus, trompetas, cualquiera que tengais en casa.

INGREDIENTES:

. 12 vol au vent

. 1 puerro , solo la parte blanca.

. 1 contramuslo de pollo cocido

. 75 gr de champiñones

. 75 gr de niscalos.

. Aceite de oliva virgen extra

. Bechamel (con toque de nuez moscada de calidad)

. Aceite de trufa

. Pimienta blanca recién molida

. Sal

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Disponemos de los ingredientes, los champiñones, niscalos, pollo ya cocido y desmenuzado pequeño y el puerro.



Ingredientes

Paso 2:

Picamos finamente las setas y el puerro. En una sarten con aceite de oliva virgen extra, pochamos el puerro. Cuando este transparente añadimos el pollo y un poco de sal y aceite de trufa. Salteamos un par de minutos. Reservamos.

Podeis picar el pollo o hacrrlo manualmente.



Paso 3 :

En otra sarren salteamos las setas picaditas y cuando estén listas , las incorporamos al pollo. Añadimos la bechamel , con un toque de pimienta blanca recién molida y nuez moscada . Dejamos un par de minutos al fuego lento para aue se integren los sabores.



Paso 4:

Cuando se haya enfriado un poco, rellenamos los vol au vent o volavanes y le damos un golpe de horno.

Servimos decorados con setas y cebollino picado.

Y a disfrutar.