

VOL-AU-VENT DE SETAS

Ingredientes (para 6 personas):

500 g de pasta de hojaldre congelada

500 g de setas frescas.

1 escalonia

1 cucharada de harina

1 dL de leche

50 g de mantequilla

1 yema de huevo

1 cucharón de caldo

1 cucharada de queso rallado

Sal

Pimienta

Unas ramitas de perejil

Elaboración:

Preparar la masa de hojaldre y hacer los volavanes (*vol-au-vent*), cortando la pasta con un cortapastas de unos 5 cm de diámetro aproximadamente. Prepararemos unos 18 discos. Utilizar estos discos como base y aparte cortar otros 36 discos con otro cortapastas de dimensiones más pequeñas.

Colocar el grande de base y el pequeño encima, y meter en horno precalentado a 200°C unos 15 minutos o hasta que adquieran un aspecto hinchado y dorado.

Limpiar entre tanto las setas. Eliminar todo cuanto haya que desechar. Cortar en rodajas finas.

Picar la escalonia muy fina, y rehogar en una cacerola con la mantequilla y, cuando empiece a dorarse, incorporar las setas. Sazonar con sal y pimienta al gusto, verter el caldo y dejar cocer a fuego moderado unos 20 minutos.

Pasado este tiempo, agregar la harina a las setas y, sin dejar de remover, incorporar la leche y llevar a ebullición.

Apartar del fuego la crema de setas, añadir la yema de huevo, el queso rallado y el perejil desprovisto de los tallos, lavado y finamente picado.

Rellenar los volavanes con la mezcla obtenida y meter en el horno caliente durante 10 minutos como máximo. Cuando estén a punto, servir inmediatamente.