

Volován de pollo con salsa de queso manchego



Ingredientes

Aceite de oliva virgen:

Crema de leche: 200 g

Esparragos:

Hongos shiitake: 150 g

Queso Manchego: 100 g

Pechuga de pollo: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: Volovanes de hojaldre:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una cacerola al fuego agregamos la nata con el queso rallado al momento, sal y pimienta.
- Cortamos el **pollo** en trocitos pequeños y salpimentamos.
- En una sartén con aceite, doramos las setas y los espárragos picados.
- Retiramos y doramos el pollo en esa misma sartén.
- Rellenamos los volovanes con las verduras y el pollo.
- Cubrimos con la salsa de manchego y servir inmediatamente.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/volovan-de-pollo-con-salsa-de-queso-manchego