Volován de Pollo con Salsa de Queso



Ingredientes

Espárragos trigueros: 5 Unidades
Pechuga de pollo: 1/2 unidad
Queso Fresco: c/n
Shitakees: 150 Gramos
Volovanes de hojaldre: 2 Unidades
Nata líquida: 200 Gramos
Queso de cabra semicurado: 100 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Poner en un cazo al fuego la *nata* con el queso rallado al momento y pimienta.
- Cortar el **pollo** en trocitos pequeños y salpimentar.
- En una sartén con aceite, *dorar* las setas y los trigueros picados.
- Añadir el *pollo*.
- Rellenar los volovanes con las verduras, el *pollo* y el queso fresco frío y hornear.
- Cubrir con la salsa de queso y servir inmediatamente.

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