

Volovanes primavera

por tito



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 5

Precio: Baja

Tipo de plato: Tapas y pinchos

Ingrediente principal: Verduras

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

20 volovanes de hojaldre
250g de surimi
1 limón
1 cucharada de cebolla picada
2 cucharadas de pepino picado
12 tiras de cebollino picado
1 cucharada de mayonesa
1 cucharada de nata
1 cucharada de alioli
1 cucharada de yogur

Preparación

- Mezclamos bien todos los ingredientes en un bol.
- Rectificamos de sal.
- Rellenamos los volovanes.
- Adornamos con un poco más de pepino y surimi.
- Servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/674124/volovanes-primavera/>