

Receta de Volovanes Rellenos de Ensaladilla

23 Nov 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta que nos envía nuestro amigo y seguidor **Justo Fernández**, nos comenta que son muy apropiados para cualquier celebración y ahora que se acercan las **Fiestas Navideñas**, podéis prepararlos como aperitivo estos ricos **Volovanes Rellenos de Ensaladilla**, seguro que os encantarán.

Ingredientes

- Volovanes preparados listos para rellenar (cantidad según comensales)
- Ensaladilla (mejor casera)
- Piña natural (unas rodajas)
- Langostinos (uno por cada volovan)
- Pimiento Rojo (uno)
- Pimiento Verde (uno)
- Huevos cocidos (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Poner los volovanes en una fuente
2. Rellenarlos con la ensaladilla preparada
3. Partir las rodajas de piña en trocitos y colocar encima de la ensaladilla
4. Pelar los langostinos y colocar uno encima de cada volovan
5. Picar los pimientos rojo y verde y los huevos cocidos en trocitos muy pequeños
6. Repartir el picadillo por encima de los volovanes como decoración
7. Servir fresquitos y...buen provecho!!!