



## VOLOVANES CON CAMARONES ENDIABLADOS

### Ingredientes:

- 400 g de pasta hojaldre
- 1 pza de huevo
- 250 g de camarón pacotilla
- 1 taza de mayonesa (250 ml)
- 1 taza de crema (250 ml)
- 6 cucharaditas de adobo de chile chipotle
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo

**Horno precalentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Extiende la pasta hojaldre en una superficie plana con un poco de harina, hasta un grosor 4mm, aproximadamente. Corta 24 círculos de 6 cm de diámetro. A la mitad, córtales el centro con un cortador de 4 cm.
2. Barniza los círculos completos y coloca encima las coronas. Pica con un tenedor el centro. Coloca los volovanes en una charola con papel encerado y hornéalos por 25 minutos o hasta que estén dorados. Reserva.
3. Mezcla la mayonesa con la crema, el adobo de los chiles chipotles y el consomé. Añade los camarones.
4. Rellena los volovanes con los camarones endiablados.
5. Sirve y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	35 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4