



VOLOVANES DE ALCACHOFA CON SALSA TÁRTARA

Ingredientes:

- 300 g de pasta hojaldre
- 1 huevo
- ½ taza de mayonesa (125 ml)
- 4 fondos de alcachofa (enlatados)
- 1 cucharada de alcaparras picadas
- 1 cucharada de pepinillos picados
- 2 cucharaditas de cebolla picada
- 2 cucharadas de perejil picado

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Extiende la pasta hojaldre y corta 36 círculos de 5 cm de diámetro, aproximadamente. A la mitad de ellos, corta un círculo más pequeño en el centro. Barniza las bases y encima coloca el círculo ?dona?. Hornea hasta que estén dorados. Reserva.
2. Mezcla la mayonesa con la alcachofa, las alcaparras, los pepinillos, la cebolla y el perejil. Rella los volovanes con esta mezcla.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6