



Dificultad:
Baja



Porciones:
50



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	82 Kcal
Proteínas:	2.4 g
Grasa Total:	5.9 g
Colesterol:	36,2 mg
H. de Carbono:	4.9 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	70 mg

VOL AU VANT DE CARNE A LA CREMA

Ingredientes

- 150g de carne molida
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Bandeja de champiñones cortados finamente
- 2 Un de cebollín cortado finamente
- 1 Tableta de CALDO DE COSTILLA MAGGI
- 1 Cajita de CREMA LARGA VIDA NESTLÉ (200 ml)
- 50 Unidades de vol au vent (mini tacitas de masa de hoja listas)
- Pimienta a gusto

Preparación

1.- Calienta el aceite de oliva en una sartén y agrega la carne molida, saltea durante 2 a 3 minutos removiendo de vez en cuando.

2.- Agrega los champiñones, el cebollín y el CALDO DE COSTILLA MAGGI desmenuzado, mezcla e incorpora la CREMA LARGA VIDA NESTLÉ, cocine durante 2 minutos a fuego suave hasta cocer bien todos los ingredientes. Retira la mezcla del fuego y rellena los vol au vent.

3.- Calienta el horno a temperatura alta y un poco antes de servirlos, caliéntalos durante 3 a 5 minutos y sírvelos recién salidos del horno.