



VOLOVAN

de setas, trigueros y foie

con salsa de Pedro Ximénez

Ingredientes para 18 mini volovanes:

- 500 gr de seta shiitake
- 1 manojo de espárragos trigueros
- 50 gr de foie mi cuit
- 18 volovanes mini
- salsa de Pedro Ximénez con pasas

Preparación:

Lavamos los espárragos trigueros, quitamos la parte más dura del tronco, troceamos y salteamos con un punto de sal en una sartén. Reservamos.

Limpiamos las setas, troceamos y salteamos con una gota de aceite en una sartén, cuando casi estén hechas le damos el punto de sal, añadimos los trigueros, apagamos el fuego y reservamos.

Preparamos nuestros volovanes, rellenamos de setas y trigueros, vertemos una cucharadita de moka de salsa Pedro Ximénez con pasas caliente y rematamos con unas lascas de foie mi cuit.

[Con las zarpas en la masa](#)