

Vol-au-vent de camarones, ostión y champiñón Paris.

Ingredientes para 1 persona

80 grs. camarón ecuatoriano (se recomienda un calibre de 36/40)

50 grs. ostiones con coral

30 grs. Champiñón paris

Aliño marisco Gutland

Sal/ pimienta

½ unid. Tomate

1 diente Ajo

100 c.c. Crema fresca

15 c.c. Aceite de oliva

1 unid. Vol au vent redondo

Preparación:

Pelar los camarones ecuatorianos y dejar algo de cáscara en la cola (para una mejor presentación). Pelar el tomate, sacar semilla y cortar en juliana. Cortar los champiñones en laminas (0,5 cms.)

En la sartén, dorar el ajo (pelado y entero) en aceite de oliva a fuego medio. Luego incorporar la juliana de tomate y los camarones, agregar sal, pimienta y aliño de marisco. Cocinar a fuego suave por 2 minutos. Luego se agregan los ostiones y finalmente la crema fresca, dejar reducir por unos minutos.

Calentar el vol-au-vent y rellenar con esta preparación y decorar con perejil.

Nota: Se puede decorar con una gamba o camarón de río.

