

Mini vol au vents farcits de còctel de gambes



Una altra manera diferent de presentar un còctel de gambes.

Per 8 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – 2 Enciams de fulla de roure. Un de cada color.
- – 16 Vol au vents mitjans
- – 500 gr. de gamba congelada
- – Caviar
- – Salsa rosa



Elaboració:

PAS 1: La salsa rosa és molt senzilla de fer, només cal fer una maionesa amb la batedora i afegir el ketchup, el conyac i

al final, sense batedora, la nata muntada amb sucre.

PAS 2: Posem aigua al foc amb sal i les gambes congelades. Quan siguin blanquetes les treiem i les posem en una safata perquè es refredin. Les deixem a banda.

PAS 3: Es talla una mica d'ensiam en juliana. No en fa falta gaire que als vol au vents hi cap poca cosa.

PAS 4: Muntem el plat: Posem una mica d'ensiam en juliana al fons del vol au vent, després hi fem cabre 3 gambetes, no n'hi caben més. Si agafeu els grans, hi cap molt més menjar.

PAS 5: Després en triem una de més maqueta per posar penjada al costat i llavors ja hi fem cabre 3 gambetes, no n'hi caben més. Si agafeu els grans, hi cap molt més menjar.

PAS 6: Els posem al plat i els acompanyem d'una amanida d'ensiam de roure de dos colors.



Bon Profit!