

Vol-au-vents rellenos de crema de queso y confitura de pimiento rojo:

Ingredientes (6 personas):

- 6 vol-au-vents de hojaldre (si son de tamaño pequeño utilizar aprox. 12 unidades)
- 200g queso cremoso (tipo philadelphia)
- 50cc de nata líquida
- Sal
- Pimienta blanca molida
- Cebollino

Para la confitura:

- 100g de pimiento rojo cortado pequeño (brunoise)
- 100g de pimiento verde cortado pequeño
- 100g de azúcar
- 100g de vinagre



Preparación:

- Poner en un cazo todos los ingredientes de la confitura a confitar a fuego muy lento, removiendo constantemente hasta que el pimiento esté con una textura blanda. Enfriar y reservar
- Mezclar el queso, sal, pimienta molida y un poco de nata líquida y batir manualmente hasta conseguir una crema homogénea
- Rellenar el hojaldre con la crema anterior y acabar con un poco de la confitura de pimientos
- Refrescar con una rama de cebollino