Arrollado de mousse de palmitos con jamón cocido



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de arrollado

Almidón de Maíz: 50 grs.
Espinacas procesadas: 1/4 Taza
Manteca fundida: Cantidad necesaria
Claras de huevo: 5 Unidades
Azucar: 100 grs.
Sal fina: 1/2 cdita.
Yemas: 5 Unidades
Harina 0000: 50 g

Relleno

Crema de leche: 1 cda.
Gelatina sin sabor: 1 cdita.
Huevos de codorniz duros: 10 Unidades
Jamón cocido: 150 g
Perejil picado: 1 cda.
Mayonesa: 1 cda.
Queso Crema: 1 cda.
Salsa Tabasco: 3 Gotas
Ciboulette picado: 1 cda.
Palmitos: 1 Lata

Varios

Brotes de alfalfa:
Reducción de aceto balsámico:

Preparación de la Receta

Masa de arrollado

- Pinte una placa con *manteca* fundida, forre con papel *manteca* y pinte nuevamente con *manteca*
- Lleve a la heladera.

- Batas las claras con el azúcar a punto nieve
- Reserve.
- Mezcle en un bowl las yemas junto con la sal, el puré de espinacas y el almidón de maíz.
- Agregue una tercera parte de las claras reservadas e integre.
- Incorpore el resto de las claras y mezcle con movimientos envolventes.
- Por último incorpore la *harina*
- Distribuya la masa en la placa y cocine en el horno a 200°C

Relleno

- Retire los extremos de los huevos y corte por la mitad.
- Hidrate la *gelatina* con 6 partes de agua fría y lleve al microondas 30 segundos.
- Procese el *palmito* junto con el queso *crema*, la *mayonesa* y la salsa tabasco hasta que quede una preparación lisa.
- Agregue parte de la mezcla de palmitos etc
- A la *gelatina* y disuelva, luego incorpore al resto de la mezcla e integre.
- Agregue a esta preparación el **jamón** picado, junto con la *ciboulette*, el *perejil* y la *crema*.

Armado

- Distribuya sobra la parte mas oscura de la masa de arrollado la mezcla del relleno.
- Coloque por encima los huevos en filas con 5 cm de distancia aproximadamente.
- Luego enrolle, envuelva en papel film y lleve a la heladera 6 horas.
- Corte en rodajas de 3 cm de espesor.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con reducción de aceto y brotes de alfalfa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-mousse-de-palmitos-con-jamon-cocido