

# 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

**Claros 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

**Brotos 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.

- Bata 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 sobre la parte más 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>