

Pionono

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para cubrir:

Sésamo negro: 50 g

Queso Crema: 300 g

Perejil fresco: 1 Ramillete

Para el bizcocho:

Azúcar: 60 g

Huevos: 6 Unidades

Harina: 60 g

Para el relleno:

Apio fresco: 1 Rama

Nueces tostadas: 40 g

Pechugas hervidas: 3 Unidades

Manzana verde: 1 Unidad

Cebolla pequeña: 1 Unidad

Queso Roquefort: 100 g

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 200°C.

Para comenzar

- Preparamos el *bizcocho*

Para ello

- Batimos los huevos, a punto letra, con el azúcar durante 10-12 minutos hasta obtener una mezcla bien aireada.
- Luego, agregamos a la preparación anterior la *harina* tamizada con movimientos envolventes.
- Extendemos la mezcla sobre una placa de horno rectangular cubierta con papel vegetal y la horneamos durante 10 minutos a 200°C.

Para el relleno

- Cortamos finamente el *pollo*, las nueces, el *apio*, la *cebolla* y la *manzana* pelada y mezclamos todo.
- En otro bowl, hacemos una mezcla con el queso roquefort y el queso *crema*, salpimentamos y lo añadimos a la mezcla del *pollo*
- Reservamos.
- Cuando la masa se haya terminado de hornear, la sacamos del horno y la dejamos enfriar para luego desmoldarla.
- Emprolijamos los bordes y extendemos el relleno sobre la masa.
- Enrollamos y cubrimos el pionono con queso *crema* y lo decoramos con *perejil* fresco picado y *sésamo* negro.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pionono-3>