

Pionono de Pavita

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Pionono

Azúcar: 50 grs

Harina integral: 50 grs

Sal: c/n

Huevos: 5 Unidades

Miel: 1 cda

Relleno

Tomates secos: 1/2 Taza

Aioli: 2 Tazas

Queso Sardo: 1/2 Taza

Queso Crema: 1 Taza

Radiccio: 1/2 Unidad

Repollo: 1/4 Unidad

Pechuga de pavita: 500 grs

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Pionono

- Con batidora, batir los huevos con azúcar, agregar miel y seguir batiendo hasta punto letra.
- Agregar la *harina* tamizada y una pizca de sal.
- Mezclar y colocar la preparación en una placa forrada con papel *manteca*.
- Extender bien y cocinar en horno a 180 °C por 7 minutos.
- Una vez *cocido* volcar sobre una rejilla y sacar el papel.

Relleno

- Procesar la pavita.
- Mezclarla con el alioli y el queso *crema*.

- Agregar queso sardo rallado y *condimentar* con sal y pimienta.
- Extender la masa de pionono, cubrir con una capa bien finita de alioli, luego con la pasta de pavita.
- Añadir tomates secos en tiras y terminar con el radicchio y el *repollo* blanco en juliana.
- Enrollar, pintar con un poco más de alioli y terminar con *eneldo* picado
- Llevar a la heladera hasta el momento de servir.

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