

Pionono de salmón ahumado y rúcula

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada de hojas verdes

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Escarola fina: 10 Hojas

Aceto balsámico: 1 cda.

Brotes de alfalfa: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Lechuga francesa: 6 Hojas

Pionono

Sal: 1/2 cdita.

Harina: 40 grs.

Manteca fundida: Cantidad necesaria

Azucar: 40 grs.

Huevos: 4 Unidades

Miel: 1 cda.

Relleno

Mayonesa: 1 cda.

Huevo duro: 4 Unidad

Salmón rosado: 4 Fetas

Rúcula: 10 Hojas

Eneldo: 1 cda.

Queso Crema: 2 cdas.

Varios

Azucar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pionono

- Pinte una placa con *manteca* fundida, forre con papel *manteca* y pinte nuevamente con *manteca*. Lleve a la heladera.
- Coloque en un bowl los huevos junto con la miel, el azúcar, y la sal.
- Bata hasta alcanzar punto letra y agregue la *harina* en dos veces.
- Coloque la mezcla en la placa y distribuya de modo parejo.
- Cocine en el horno a 220°C durante 7 minutos.
- Retire del horno espolvoree con azúcar y de vuelta.
- Coloque un papel *manteca* por encima y despegue el papel de la cocción. Enrolle y reserve.

Relleno

- Mezcle en un bowl la *mayonesa* con el queso *crema* y el *eneldo* ciselado. Reserve.
- Retire los extremos de los huevos y corte por la mitad.

Ensalada de hojas verdes

- Forme una vinagreta mezclando el aceto con la sal y la pimienta. Emulsione con el aceite de oliva.
- Condimente las hojas verdes con la vinagreta.

Armado

- Distribuya sobre la parte oscura del pionono la mezcla reservada.
- Sobre esta acomode los huevos en línea.
- Coloque de la misma manera el **salmón** 5 cm mas adelante y a 5 cm mas las hojas de **rúcula**.
- Enrolle mientras retira el papel *manteca*.
- Corte rodajas de 3 cm de espesor.

Presentación

- Sirva en un plato las rodajas de pionono y acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pionono-de-salmon-ahumado-y-rucula>