# 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**