

Arrollado de fiambre

Fuente: recetasdeargentina.com.ar

Ingredientes:

Pionono casero o comprado, una plancha
Mayonesa casera o comprada, 1 taza
Ají morrón, una latita
Aceitunas sin carozo, 50 g
Pepinitos en vinagre, 50 g
Jamón cocido, 100 g
Huevos duros, 3
Palmitos, 4 (optativo)
Lechuga, 1 planta
Sal, aceite de oliva y jugo de limón a gusto

Preparación:

Cortar el morrón en trocitos.

- Picar el jamón y los huevos.
- Picar muy fino las aceitunas y los pepinitos.
- Mezclar las aceitunas y los pepinitos con la mayonesa.
- Extender el pionono y untarlo con la mayonesa.
- Acomodar encima los morrones, el jamón y los huevos.
- Poner los palmitos enfilados en el centro del pionono.
- Arrollar el pionono, cuidando que no quede flojo y envolverlo con papel foil.
- Llevarlo a la heladera dos horas al menos.
- Al momento de presentar, lavar la lechuga, escurrirla y cortarla finito.
- Condimentar la ensalada con un poquito de sal, aceite y jugo de limón.
- Ponerle menos cantidad de condimento que a una ensalada común, para que no humedezca al pionono ni compita con su sabor.
- Colocar la ensalada en una fuente alargada.
- Cortar el arrollado en rodajas y presentarlo sobre el colchón de lechugas.