

I N G R E D I E N T E S

ROLL DE ESPINACA, ATÚN, TOMATE Y PALTA

Roll:

4 huevos
1 paquete de espinaca congelada
Sal y pimienta

Relleno:

2 latas de atún
Mayonesa a gusto
1 tomate
1 palta

P R O C E D I M I E N T O

Roll:

1- Batir 4 claras a nieve. Reservar

2- En otro bowl mezclar un paquete de espinaca congelada (bien escurrida) con las 4 yemas. Salpimentar y si te gusta agrégale una cucharadita de curry en polvo)

3- Agregar las claras en forma envolvente

4- Poner la preparación sobre una silicona aceitada y llévala a un horno medio hasta que quede seca (25 min)

Relleno

1- Mezclar dos latas de atún con 1 lata de mayonesa y una cucharada mediana de mostaza. (Si Renés de Dijon mejor) salpimentar.

2- Untar la mezcla en la "masa" y agrégale tomate por arriba.

3- Cerrarlo como un pío Nono y decóralo con 1 palta fileteada por arriba (con lomos así no se pone negra).

El relleno puede ser de lo que quieras!!

