

Canelones fríos de york



Nombre de la receta

Canelones fríos de york

Tiempo

15 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Huevo
 Pescado
 Moluscos
 Leche

Descripción

Canelones de york rellenos de manzana, atún y huevo duro.

Ingredientes

- 12 lonchas de jamón de york
- 2 huevos duros
- 2 latas de atún pequeñas
- 1 manzana

- 4 palitos de surimi
- 2 cucharadas soperas de mayonesa

Pasos

1 Para realizar esta receta, necesitaremos una picadora para hacerla más rápidamente. En primer lugar pelamos la manzana, la partimos en trozos y la picamos en la picadora.



2 Una vez la manzana picada la ponemos en un bol y pasamos a hacer lo mismo con los huevos duros pelados que habremos cocido previamente.



3 A continuación picamos igualmente el atún bien escurrido del aceite y también lo unimos a los demás ingredientes. Por último pelamos igualmente los palitos de surimi.



4 Una vez que tenemos todos los ingredientes añadimos las 2 cucharadas de mayonesa. La justa para ligar la mezcla pero que no se empache de mayonesa.



5 Vamos colocando las lonchitas cuadradas de jamón de york y ponemos 2 cucharaditas de relleno en cada una.



6 Hacemos el canelón y los vamos colocando en la bandeja de presentación con el borde hacia abajo.

Por último adornamos al gusto, en esta ocasión con un poco de mayonesa y unas aceitunas.



Observaciones o consejos

En vez de manzana podemos hacer la misma receta con pimientos del piquillo picados y añadirle más palitos de surimi si deseamos. Si nos sobra relleno está muy rico para hacer unas tostaditas.

Autor

Matilde Linares