

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



PASO 1

Piononos salados

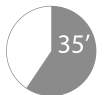
6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

Masa del pionono:

- 4 huevos
- 120 gr. de azúcar
- Una pizca de sal
- Una cucharadita de azúcar avainillado

Ingredientes

para el relleno:

- Palitos de cangrejo
- Langostinos pelados
- Aguacate
- Salsa rosa

Preparación

1. Introduce en el bol los huevos, el azúcar y una pizca de azúcar avainillado.
2. Programa a 37° y a velocidad 5 hasta que mezcle bien.
3. Añade la harina y la sal. Mezcla a velocidad 4 hasta que quede homogéneo.
4. Expande la mezcla de forma uniforme sobre la bandeja del horno con papel de hornear.
5. Hornea a 180° durante 15 minutos. Retira y deja enfriar.
6. Mientras tanto, pica en trocitos los palitos de cangrejo, los langostinos y el aguacate con el procesador de alimentos. Mezcla con salsa rosa. Reserva.
7. Retira la masa del horno y colócala sobre un paño de cocina.
8. Extiende el relleno por encima de la masa de forma uniforme dejando los bordes limpios.
9. Enrolla la masa con suavidad y decora con salsa rosa por fuera, tiras de pimiento y aceitunas.



Piononos salados

PASO 2

Ingredientes

para la decoración:

- Salsa rosa
- Tiras de pimiento rojo asado
- Aceitunas verdes sin hueso