



Paso 1



Paso 2



Paso 3

ROLLO DE PATATA RELLENO DE ATÚN Y PEPINILLOS

Ingredientes para 1 rollo:

- 1 Kg. de patatas LZR peladas y troceadas
- 8 pimientos del piquillo en tiras (reserva algunas para decorar)
- 2 huevos crudos y 2 huevos duros
- 12 pepinillos picados y 4 laminados para decorar
- 1 lata de atún escurrido
- 2 cucharadas de zumo de limón
- Aceite de oliva y sal

PASO 1: Haz una mayonesa mezclando en un vaso batidor los 2 huevos, el aceite de oliva, el zumo de limón y una pizca de sal.

PASO 2: Cuece las patatas en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas, escurre y pásalas por el pasapurés. Añade un par de cucharadas de la mayonesa al puré y mezcla bien. Reserva el resto de mayonesa en la nevera. Extiende el puré sobre un paño de cocina húmedo, dándole una forma cuadrada. Coloca encima el atún, los pimientos, los pepinillos, 1 huevo duro picado y enróllalo sobre sí mismo.



PASO 3: Coloca el rollo en una fuente de servir. Cúbrelo con la mayonesa y decora con el otro huevo duro, unos pepinillo y unas tiras de pimiento. Deja enfriar en la nevera y sirve frío.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/rollo-de-patata-relleno-de-atun-y-pepinillos>