

Receta de Canelones Fríos de Verano

14 Jul 2016



Buenos días a tod@s, para soportar los calores estivales lo mejor es comer platos que sean fresquitos, para hoy os dejo esta rica receta de **Canelones Fríos de Verano**, resulta exquisita como aperitivo o como entrante de otro plato, espero que os guste.

Ingredientes

- Atún en aceite (dos latas)
- Pimiento morrón (una lata pequeña)
- Huevos cocidos (tres)
- Mayonesa casera (unas cucharadas)
- Jamón cocido (diez o doce lonchas)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Cocer los huevos con agua y un poco de sal, dejarlos que se enfríen y pelarlos
2. Rallar los huevos con un rallador grueso y ponerlos en un bol grande
3. Añadir el atún escurrido y bien desmigado, picar los pimientos morrones en trocitos y añadirlos al bol
4. Echar unas cucharadas de mayonesa y remover bien todo, hasta formar una crema densa, añadir un poco de sal y pimienta
5. Rellenar las lonchas de jamón cocido como si fueras canelones con la masa preparada y formar los rollitos
6. Decorar con un poco de mayonesa por arriba y colocar unas aceitunas, unos tomates cherry u otra cosa que se os ocurra
7. Servir fresquitos y...buen provecho!!!