

A L'ESTIU, PREVENCIÓ A DIARI

RECEPTES ESTIUENQUES

CANELONS FREDS DE PERNIL CUIT



INGREDIENTS

- 10 rodanxes de pernil dolç
- 3 ous durs
- 4 pebrots del piquillo
- 3 llaunes petites de tonyina
- 4 barretes de surimi (opcional)
- Maionesa
- Olives verdes sense pinyol

PREPARACIÓ

1. Esmicolem amb una forquilla els ous durs fins que quedin ben aixafats.
2. Afegim en un bol el pebrot tallat a daus petits, la tonyina escorreguda, els palets de surimi trossets, els ous tritursats i quatre cullerades de maionesa.
3. Ho barregem tot amb una forquilla mentre ho aixafem fins a obtenir una textura de puré.
4. Estenem les rodanxes de pernil.
5. Posem el farcit al mig de la rodanxa de pernil i enrotllem, procurant que el tancament quedi a sota.
6. Decorem al gust i servim ben fred.

