

Receta de Rollitos de Pavo con Canónigos

10 Oct 2014



Buenos días a tod@s, hoy os dejo esta receta que resulta muy apropiada para poner como entrante o también para vuestras comidas o cenas rápidas, espero que os guste y preparéis estos rollitos para vuestra familia y/o amig@s.

Ingredientes

- Lonchas de pavo (las necesarias según comensales)
- Maíz dulce (una lata)
- Piña en su jugo (una lata pequeña)
- Espárragos trigueros (un bote)
- Atún al natural (dos latas)
- Palitos de cangrejo (seis u ocho)
- Uvas pasas (un puñadito)
- Canónigos (una bolsa)
- Mayonesa y Ketchup
- Vinagre de Módena

Modo de Preparación

1. En una fuente, poner los canónigos previamente lavados, rociarlos con un chorrito de vinagre de Módena
2. En un bol preparar el relleno mezclando el maíz, el atún, la piña escurrida y partida en trocitos, los palitos de cangrejo en trocitos y un poco de mayonesa , mezclarlo bien todo
3. Preparar los rollitos poniendo encima de cada loncha de pavo una cucharada del relleno luego unos poquitos de espárragos y otro poco de relleno, así hasta terminar todo el relleno preparado
4. Envolver con forma de rollito y colocar encima de los canónigos
5. Rociar con un chorrito de mayonesa y otro de ketchup
6. Servir y....buen provecho!!!