

ROLLO DE ATÚN Y QUESO

Ingredientes relleno

- 6 Huevos duros
- 2 latas de atún
- ½ taza de mayonesa
- ¼ de taza de pepinillos dulces picados (puede usarse pepinillo agrio también)
- 1 taza de apio picado
- 2 Cucharadas de cebolla picada
- 2 Cucharadas de mostaza
- el jugo de un limón
- Sal y pimienta
- 2 tazas de lechuga finamente rallada y muy bien escurrida y seca
- 12 rebanadas de queso amarillo
- 24 rebanadas de pan para sandwich sin orillas

Ingredientes betún

- 300 gms de queso crema
- 4 Cucharadas de Pimiento Morrón Rojo asado (puede ser de lata)
- 2 Cucharadas de Crema de vaca (en caso necesario)

Preparación:

1. Para hacer el relleno se pican finamente los huevos duros, se les agrega las latas de atún bien escurridas, la mayonesa, los pepinillos, el apio, la cebolla, la mostaza, el jugo de limón, la sal y pimienta al gusto y se revuelve hasta combinar.
2. Los panes se acomodan sobre un secador húmedo muy bien exprimido formando un rectángulo de 4 por 6 panes, empalmándolos un poco de las orillas para que formen una base sin orificios. Se vacía el relleno y se unta, se le agregan los cuadros de queso amarillo cubriendo el relleno. Encima se vacía la lechuga y usando el secador se enrolla bien apretado.

Se deja envuelto el rollo durante unas horas en el refrigerador para que conserve su forma. Lo húmedo del secador mantiene el pan suave.

3. Para preparar el betún se bate el queso crema hasta suavizar, ya sea en batidora o con tenedor. EL pimiento morrón se muele en la licuadora para hacer un puré. Se agrega al queso batido suficiente puré de morrón para lograr una consistencia suave y untada. Si se desea también se puede suavizar el queso crema con crema de vaca.
4. Antes de servirse se desenvuelve el rollo retirando el secador y se unta del betún de queso.
5. Se decora al gusto y se sirve frío.

