

El ingrediente secreto para hacer único el pionono arrollado, el clásico gasolero de Navidad

10/12/2023



Una receta súper argentina para disfrutar en las fiestas, el pionono es un excelente plato agridulce para Navidad y Año Nuevo. Además, en esta preparación sumamos un ingrediente secreto para que te quede delicioso.

Se trata de una receta económica y fresca, el pionono relleno de atún con un ingrediente secreto para que pase a ser tu plato favorito en estas fiestas. Además, por su frescura y los días sofocantes de calor que se vienen, seguramente pasará a ser tu plato preferencial.

No es necesario utilizar un millón de ingredientes en esta receta para que salga rica, solo asegurate de tener los insumos necesarios para preparar el pionono, y que estos sean de buena calidad para que el sabor sea increíble. Las verduras asegurate de que sean bien frescas para que cuando refrigeres el pionono no se ablanden.

Los ingredientes necesarios para preparar la receta de pionono arrollado de atún

- 1 plancha de arrollado o pionono
- 350 gramos de atún al natural o en aceite

- 100 gramos de queso barra en fetas
- 50 gramos de aceitunas en fetas
- 4 cucharadas de mayonesa
- 6 tomates cherries
- **Ingrediente secreto:** Pimienta negra molida, a gusto
- 2 morrones en conserva

El paso a paso de la receta de pionono arrollado de atún con un ingrediente secreto

1. En un bol colocamos el atún con la mayonesa y comenzamos a condimentar. En este paso sumamos nuestro ingrediente secreto, la pimienta.
2. Sobre la mesada vamos a colocar un film transparente y sobre este vamos a colocar el pionono.
3. Pincelamos con mayonesa el pionono y cubrimos con las fetas de queso. Luego sumamos la mezcla de atún y

mayonesa de manera uniforme.

4. Cortamos las aceitunas, los tomates cherris, los morrones y los sumamos al relleno del pionono.
5. Una vez colocado todo lo que deseamos esté en nuestro relleno, comenzamos a enrollarlo ayudándonos con el film.
6. Llevamos a la heladera por 1 hora para enfriarlo, le retiramos el film y lo presentamos sobre una linda fuente. Podemos decorar con mayonesa y aceitunas.

Fuente; Radio Mitre