Jamón cocido con relleno de mayonesa

Dificultad:

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 20min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/jamon-cocido-con-relleno-de-mayonesa

Preparación

Mezclar en un bol el pimiento verde, el pimiento rojo, los cubitos de queso, la lata de atún, el tomate, las nueces, los piñones y las aceitunas con la mayonesa. Dejar que todo se mezcle hasta obtener una mezcla compacta. Estirar sobre la mesa de trabajo cada una de las rebanadas de jamón cocido y ponerles en el centro un poco de relleno. Enrollar situando siempre el cierre en la parte inferior para que no se abran. Si es necesario cerrar con un palillo de madera. Llevar a la helader ay servir bien frío. Disfrute! Fuente: El recetín.com

Ingredientes

- 12 rebanada/s Jamón Cocido
- 50 gramo/s Mayonesa
- 1 puñado/s Nueces picadas
- 1 puñado/s Piñones (opcional)
- 1 poco Queso Edam en cubitos
- 1 poco Pimiento rojo en cubitos
- 1 lata/s Atún
- 1 poco Pimiento verde en cubitos
- 1 Tomate en cubitos
- 1 puñado/s Aceitunas verdes picadas

Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada