

# Pionono de kanikama



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pionono-de-kanikama>

## Preparación

Untar un pionono con ¼ taza de salsa golf.. Colocar a lo largo del pionono una hilera de ½ taza de palmitos picados y enrollar hasta que no se vean. Luego colocar una hilera de ½ taza de kanikama picados junto a la parte de masa que se cerró y enrollar nuevamente hasta cubrir el kanikama. Repetir esta operación con ½ taza de tomates picados y ½ taza de apios picados. Enrollar bien, envolver con papel film y refrigerar durante una hora. Para servir, cortar rebanadas de 1 cm de espesor aproximadamente. Disfrute! Fuente: Recetas Natura



## Ingredientes

- 1 Pionono
- 1/4 taza/s Salsa Golf
- 1/2 taza/s Palmitos
- 1/2 taza/s Palillos de cangrejo - Kanikama
- 1/2 taza/s Tomates
- 1/2 taza/s Apios

## Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Appetizer-Entrada