

Pionono de langostinos y aguacate

INGREDIENTES

BIZCOCHO PLANCHA

- 4 huevos
- 120 g de azúcar
- 120 g de harina de repostería

RELLENO

- 300 g de salsa cóctel
- 1-2 aguacates pelados y cortados en láminas (reserva alguno para decorar)
- 1 chorrito de zumo de limón
- 400 g de langostinos cocidos y pelados (reserva 8-10 para decorar)



PREPARACIÓN

BIZCOCHO PLANCHA

1. Precalienta el horno a 180°C. Forra la bandeja de horno con papel de hornear y reserva.
2. Coloca la mariposa en las cuchillas, pon los huevos y el azúcar y programa 6 min. 37°C Ve. 3,5. A continuación, programa 6 min./Vel.3,5. (sin temperatura)
3. Agrega la harina y programa 4 seg./Vel.2. Termina de envolver con la espátula, vuelca en la bandeja de horno y extiende bien. Hornea 8-9 minutos a 180°C. Retira del horno, desmolda en caliente, retira el papel y enróllalo por la parte larga. Deja enfriar.

RELLENO

4. Una vez frío, desenrolle el bizcocho y úntalo con salsa cóctel (reserva salsa para cubrir el rollo). Cubre la plancha de bizcocho con láminas de aguacate regadas con el zumo de limón (para evitar que se oxide) y los langostinos, laminados o troceados, dejando una franja del borde final del bizcocho sin relleno. Enrolla apretando bien, envuélvelo en papel de aluminio o film transparente y reserva en el frigorífico.
5. Justo antes de servir, colócalo en un fuente, cubra con el resto de salsa cóctel y adórnalo con el aguacate y los langostinos reservados.

Preparación: 15min

Horneado: 8-9 min

Total: 1h

Kcal./Ración: 265,9

INGREDIENTES PARA 10 RACIONES

SILVIA RUIZ

TEAM LEADER THERMOMIX

www.thermomix-sabadell/ruizlozanosilvia

thermomix
VORWERK