

# Rulos de Atún.



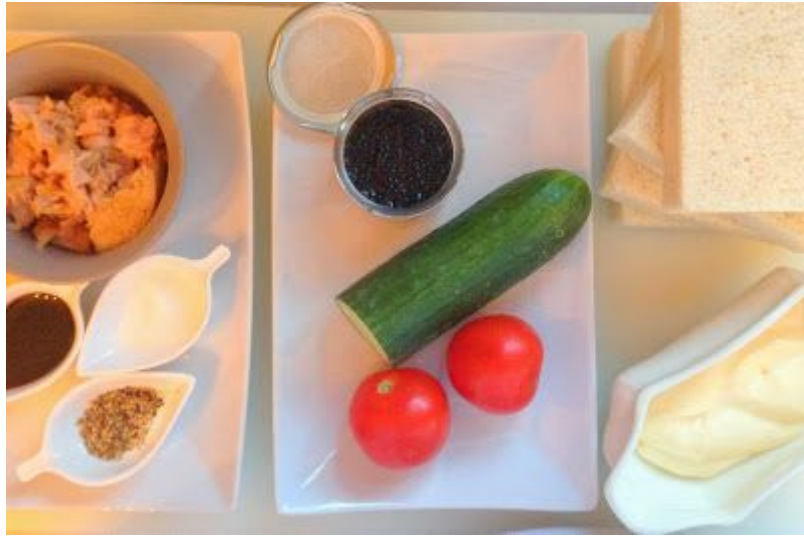
## «Rulos de Atún».

Ingredientes ( para 20 unidades):

- 8 Rebanadas de Pan Blanco de Molde sin Corteza.
- 1 Lata Grande de Atún en Aceite de Oliva.
- 6 Cucharadas Grandes de Mayonesa Ligera.
- 1 Cucharada de salsa de Soja.
- Una Pizca de Sal.
- Una Pizca de Pimienta Negra Molida.
- 2 Tomates Rojos.
- Pepino ( 1 ó medio si es muy grande).
- 1 Tarrito de Huevas de Lumpo ( sucedáneo de caviar).

Utensilios:

Rodillo, papel de Film y bolsas de congelado.



Ponemos en un recipiente el atún, la mayonesa, la pimienta, y la soja y trituramos bien hasta tener una fina crema y reservamos. Para hacer los rulos unimos las rebanadas de pan de dos en dos, como indica la foto, y con el rodillo las aplastamos para dejarlas más finas y con mayor superficie.

Ponemos 2 cucharadas de la crema de atún sobre el pan y la extendemos con ayuda de una cuchara cubriendo toda la superficie.

Enrollamos y envolvemos como un caramelo en papel de film. Empaquetamos y congelamos durante al menos 4 horas. ( Este paso es recomendable hacerlo la víspera para tener los rulos listos a la hora de emplatar). Sacaremos los rulos del congelador media hora antes de su emplatado para que se vayan atemperando.



Para emplatar, sacamos los rulos del congelador. Lavamos, pelamos, quitamos las semillas y troceamos los tomates en pequeños trocitos. Lavamos y semi pelamos el pepino cortando 20 rodajitas no demasiado finas que nos servirán de base de

los rulos. Cortamos los rulos cuando aún están semi congelados para que el corte sea más limpio. Quitamos primero los extremos que son un poco feos y dividimos cada rulo en 5 porciones.

Colocamos las rodajas de pepino sobre una bandeja y sobre cada rodaja ponemos una porción de rulo. Salamos el tomate y agregamos media cucharadita pequeña sobre cada uno de los rulos. Coronamos con un poco de huevas de lumpo y servimos. Vistoso y muy rico!!!



