

Panqueque arrollado

- **Producto a utilizar:** Bifera Aqua
- **Función:** Horno Masas
- **Porciones:** 4

Ingredientes:

- 1 un. huevo
- 100 gr. harina
- 250 cc. leche
- 1 cdita. sal
- 2 cdas. aceite oliva
- ¼ taza mayonesa
- 2 un. huevos duros rallados
- 100 gr. queso en fetas
- 50 gr. jamón cocido en fetas
- ½ taza aceitunas verdes descarozadas picadas
- 2 un. palmitos
- c/n tomate cherry
- c/n ciboulette picado

Procedimiento:

En un bowl batir el huevo con la leche, la harina, la sal y el aceite hasta obtener una mezcla homogénea. Calentar la Bifera y pintarla con un poco de aceite. Volcar la preparación y cocinar el panqueque unos minutos.

Apagar el fuego y untar con la mayonesa. Añadir el huevo duro rallado, las fetas de queso y jamón cocido, las aceitunas y los palmitos en el extremo. Enrollar.

Cortar el arrollado en porciones y decorar con tomates cherry y ciboulette picado.

