

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Lucía Martíne



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Envolver muy fuerte el papel Film.

### Descripción:

Receta fácil, muy colorida y de original presentación. Foto de ejemplo.

### Ingredientes para 6 personas :

- 1 Pan de molde sin corteza cortado horizontalmente Bimbo
- 2 Guacamole espeso Huerto
- 150 gr de Sobrasada
- 200 gr de Philadelphia o queso azul Philadelphia
- 1 tarrina de Paté La piara
- 5 yemas y la mayonesa necesaria para mezclar de Yema huevo duro y mayonesa

### Preparación:

#### Paso 1

Comprar el pan de molde cortado horizontalmente y estirar las rebanadas rectangulares con el rodillo hasta que queden finas.

#### Paso 2

Extender un ingrediente en cada rebanada de pan de molde formando una línea central. Los ingredientes utilizados para rellenar pueden variar según la imaginación del cocinero/a.

#### Paso 3

Enrollar el pan de molde sobre sí mismo.

#### Paso 4

Envolver el pan de molde en papel Film fuertemente (modo caramelo) y dejar reposar en la nevera 3 o 4 horas.

#### Paso 5

*Una vez finalizado el tiempo de reposo, quitar el papel Film y cortar a rodajas un poco inclinadas.*

## **Paso 6**

*En una bandeja, poner las rodajas en escala de colores y listo para servir.*