



Rollos de salchicha y elote con poblano

Categoría: Plato Fuerte, Verduras, Pavo, Salsas, Mayonesa y Aderezos

Un platillo crujiente y con mucho sabor. ¡Prepáralo ya!



Preparación
60 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 5 cdas de Mayonesa Aderezo para Ensaladas Light La Costeña®
- 1 cda de Salsa de Habanero Verde La Costeña®
- 1 cda de cilantro picado
- 250 g de pasta de hojaldre
- 1/2 taza de queso tipo manchego rallado
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 1 huevo batido
- 4 salchichas de pavo
- 2 cdas de harina
- 2 cdas de ajonjolí



Preparación

1. Mezclar la mayonesa con la salsa habanero y el cilantro.
2. Mezclar, en otro recipiente el queso y el elote.
3. Extender la pasta hojaldre en una mesa con harina, hasta lograr un rectángulo de, aproximadamente 45 cm. X 15 cm. Cortar cuadrados de 15 X 15 cm
4. Hacer un corte a las salchichas a la mitad sin que se separen en dos partes.
5. Rellenarlas con la mezcla de queso y elote.
6. Cubrir con los cuadrados de hojaldre. Hacer cortes en la parte de encima, barnizar con el huevo batido y espolvorear con ajonjolí.
7. Hornear durante 20 minutos a 180°C.
8. Servir caliente y acompañar con el aderezo de habanero