



INGREDIENTES:

- **Plancha de bizcocho:**
- 4 huevos
- 120 gramos de azúcar
- 120 gramos de harina
- 1 pellizco de sal
- **Relleno:**
- 1 lechuga pequeña lavada y cortada en juliana
- 2 huevos duros picados
- 1 tomate pelado y cortado en brunoise
- 400 gramos de salsa mayonesa
- sal y pimienta
- 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de vinagre
- 200 gramos de jamón de york en lonchas finas
- 200 gramos de queso de sándwich en lonchas finas
- **Para decorar:**
- Pimiento morrón, aceitunas, pepinillos en vinagre, rodajas de huevo duro, langostinos, etc.

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180 grados.
2. **Coloque la mariposa en las cuchillas** y vierta en el vaso Thermomix los huevos y el azúcar. **Programe 6 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 4.**
3. Sin programar temperatura, volver a **programar 6 minutos a velocidad 4.**
4. Abra la tapa y añada alrededor de las cuchillas la harina y la sal y **programe 4 segundos a velocidad 3.**
5. **Retire la mariposa de las cuchillas** y, con la espátula, termine de envolver la mezcla.
6. Vierta la preparación en una bandeja de horno (de 30 x 40 centímetros) forrada de papel

de hornear. Extienda bien la mezcla y hornee durante 8 minutos aproximadamente a 180 grados

7. Desmolde en caliente sobre un paño húmedo, retire el papel, enróllelo sobre el lado de 40 centímetros y déjelo enfriar

8. Mezcle en un bol la lechuga, los huevos, el tomate, 2 cucharadas de mayonesa, la sal, la pimienta, el aceite y el vinagre

9. Desenrolle con cuidado la plancha de bizcocho y extienda un poco de mayonesa. Deje un margen de 2 centímetros sin relleno en el lado del bizcocho donde terminará el rollo. Ponga una capa de jamón york y extienda el relleno bien repartido. Vuelva a enrollar el pionono con la ayuda del paño y déle la forma. Deje reposar en el frigorífico un mínimo de 2 horas.

10. Desenvuelva el pionono y colóquelo en la fuente de presentación. Decórelo con mayonesa y algún ingrediente colorido de su elección: tomate, pimiento morrón, aceitunas, pepinillos en vinagre, rodajas de huevo, langostinos, lechuga, etc.

11. **Imagen de Vorwerk Thermomix.**