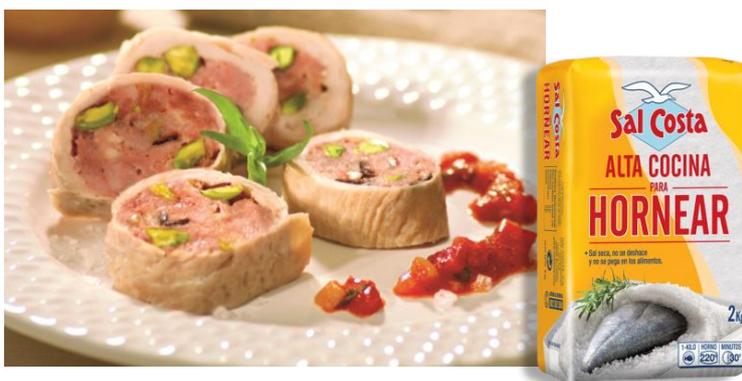


Rollitos de pavo rellenos de salchicha, aceitunas negras, pistachos y queso feta a la sal

Tiempo de cocción: 20-25 minutos

Tiempo total de preparación: 1 hora



INGREDIENTES:

- 4 filetes de pavo abiertos
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 200 g de salchichas, preferentemente de cerdo
- 40 g de aceitunas negras
- 40 g de pistachos crudos pelados
- 50 g de queso feta
- 4 cucharadas de salsa de tomate

ELABORACIÓN:

- Vaciar la carne de las salchichas y mezclarla con las aceitunas deshuesadas, los pistachos picados y el queso feta cortado a daditos. Extender la mezcla sobre los filetes y enrollarlos sobre sí mismos, atándolos con hilo de cocina.
- Cubrir la base de una fuente mediana con una capa gruesa de **Sal Costa Alta Cocina**, colocar encima los rollitos de pavo bien juntos entre sí y cubrir con el resto de la sal.
- Hornear a 220°C durante 20-25 minutos.
- Retirar la sal de los rollitos, cortarlos en rodajas y aliñarlos con salsa de tomate.