

Brazo de gitano salado

por Beldi



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Patatas

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

- 1 sobre de puré de patata
- 1/4 l. de leche
- 1/4 l. de agua
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 pastilla de caldo de pescado

Para el relleno:

- 180 gr. de atún en aceite
- 1 bote de sofrito de cebolla y tomate
- 1 pimiento morrón
- 2 huevos duros
- 10 aceitunas verdes deshuesadas
- 1 bote de mayonesa pequeño

Preparación

- En una olla colocamos la leche, la pastilla de caldo y una cucharada de mantequilla y lo ponemos a hervir.
- Apartamos del fuego, vertemos los copos de puré y removemos.
- Agregamos el resto de mantequilla y dejamos enfriar.
- En un bol, mezclamos el sofrito, el pimiento troceado, el atún desmenuzado, las aceitunas y el huevo duro picado.
- Extendemos el puré sobre un plástico y colocamos en el relleno. Formamos un rollo ayudándonos del film.
- Colocamos en una fuente, cubrimos con mayonesa y decoramos con lechuga picada.
- Servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259150/brazo-de-gitano-salado/>