

Receta de Brazo De Gitano Con Patatas Y Atún

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo la receta de un brazo de gitano con patata y atún, espero que sea de vuestro agrado, pues resulta un plato exquisito y fácil de preparar.

Ingredientes

- Puré de patatas (un sobre)
- Leche (cuarto de litro)
- Mantequilla (dos cucharadas)
- Agua (cuarto de litro)
- Pastilla de caldo de pescado (una)
- Atún en aceite (200grs.)
- Pimiento morrón (una lata)
- Huevos cocidos (dos)
- Sofrito de tomate y cebolla (un frasco)
- Aceitunas sin hueso (diez o doce)
- Mayonesa (un tarro pequeño)
- Lechuga

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner el agua, la leche, la pastilla de caldo y una cucharada de mantequilla
2. Cuando empiece a hervir, retirar del fuego y echar los copos de patata y remover bien, echar el resto de la mantequilla y dejar enfriar un poco
3. Mezclar el sofrito de tomate, el pimiento morrón, el atún desmenuzado, las aceituna picadas y los huevos también picados
4. Extender el puré sobre una bolsa de plástico abierta, poner encima toda la mezcla del relleno y formar un rulo con la ayuda de la bolsa de plástico
5. Colocar sobre una fuente alargada y cubrir con mayonesa, decorar con unas hojas de lechuga
6. Servir frío