

Receta de Tronco De Patatas Relleno

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy que es la fiesta de Santiago Apóstol, aunque no se celebre en algunas comunidades, quiero felicitar a tod@s los seguidores de este Blog que así se llaman y dejaros una rica receta fácil de preparar y muy apropiada para estos meses de verano.

Ingredientes

- Patatas (sobre 1kg.)
- Lechuga (una)
- Anchoas en lata (una)
- Bonito en aceite (una lata)
- Pepinillos en vinagre (dos o tres)
- Pimientos rojos en lata (una)
- Huevos cocidos (uno o dos)
- Mayonesa casera

Modo de Preparación

1. Pelar y cocer las patatas y una vez cocidas, dejar que se enfríen y aplastar con un tenedor hasta que quede una textura cremosa
2. Cocer los huevos, pelar y apartar
3. Extender el puré sobre un paño de cocina, y echar la lechuga muy picadita, a continuación poner los pepinillos cortados en rodajas muy finas, añadir las anchoas, el bonito y los pimientos rojos a vuestro gusto
4. Con la ayuda del paño de cocina ir dando vueltas hasta formar el rollo y al terminar, cubrirlo con mayonesa y decorar a vuestro gusto