

# BRAZO DE GITANO DE POLLO PATATA Y PIÑA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

QUE RICO POR FAVOR!!!!!!!

## Ingredientes para 6 personas :

- 6 HUEVOS
- 200 GR. de HARINA
- 200 GR. de AZÚCAR
- 1 SOBRE de LEVADURA
- 10 FILETES de PECHUGA DE POLLO MUY FINAS
- 1 PATATA GORDA
- 6 RODAJAS DE PIÑA
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA
- AGUA

## Preparación:

### Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar... hasta que doblen su volumen y tengamos una mezcla blanquecina y espumosa. Añadimos la harina y la levadura y mezclamos... Si queda algo terminar de mezclar con la espátula. Extendemos la masa sobre papel vegetal o una lámina de silicona... Metemos en el horno, que habíamos encendido al principio para que se precaliente, a 200° unos 8 o 10 minutos. Sacamos y volcamos sobre un paño limpio y humedecido.. Retiramos el papel o la silicona con cuidado... y enrollamos ayudándonos del paño... Lo dejamos enrollado hasta la hora de usar...

### Paso 2

Ponemos a cocer la patata pelada y troceada con agua en una olla y hacemos un puré espeso y reservamos. Cortamos las rodajas de piña por la mitad y las doramos por ambos lados en una sartén con una pizca de aceite de oliva y reservamos. salpimentamos el pollo y lo hacemos a la plancha con un poco de aceite de oliva y reservamos.

### Paso 3

desenrollamos la plancha de bizcocho, ponemos una capa de puré de patatas son llegar al borde final para poder cerrarlo sin que se salga, colocamos el pollo encima cubriendo sólo en puré, y lo mismo con las rodajas de piña. enrollamos, liamos en papel film y refrigeramos para poder cortarlo con más facilidad.

