

# BRAZO DE GITANO DE PHILADELPHIA, SALMÓN Y PUERRO



**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:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

EL TOQUE DEL PUERRO ES FUNDAMENTAL.

## **Ingredientes para 6 personas :**

- 6 HUEVOS
  - 200 GR de HARINA
  - 200 GR de AZÚCAR
  - 1 SOBRE de LEVADURA
  - 1 TARRINA de QUESO PHILADELPHIA
  - 200 GR de SALMÓN AHUMADO
  - 2 PUERROS
  - ACEITE DE OLIVA
- 

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Batimos los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen y tengamos una mezcla blanquecina y espumosa y entonces 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 y lo dejamos enrollado hasta la hora de usar.

### **Paso 2**

Pelamos y lavamos los puerros, cortamos en juliana fina y pochamos en una sartén hasta que estén blanditos y reservamos.

### **Paso 3**

Desenrollamos. Extendemos el queso de untar sobre el bizcocho. El puerro se reparte sobre el queso. Cubrimos con el salmón ahumado y enrollamos. Envolvemos con papel film como si fuera un caramelo haciendo presión al liar los laterales y guardamos en el frigorífico hasta el momento de servir.