

BRAZO DE PATATAS RELLENO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de patatas
- 200 gr de atun en aceite
- 3 huevos duros
- 1 latita de pimientos asados
- 1 latita de aceitunas rellenas
- 1 taza de mahonesa
- 20 gr de mantequilla
- sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

Paso 1

Pelar las patatas y cortar en trozos un poco grandes e irregulares. Hervirlas en abundante agua con sal, justo hasta el momento en que se observe que empiezan a deshacerse. Escurrir, reservando el liquido de la cocción, y aplastar con un tenedor hasta conseguir un purè espeso y fino. Salpimentar , condimentar con nuez moscada , añadir la mantequilla y mezclar bien.

Paso 2

Extender un trapo mojado y muy escurrido repartir encima el purè . Picar 2 huevos , las aceitunas los pimientos el atun y un poco de mahonesa y colocar sobre el pure. Con la ayuda del trapo enrollar el purè y colocarlo sobre una bandeja. Cubrir con la mahonesa y adornar al gusto .