

# BRAZO GITANO SALADO



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

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 8 personas :

- INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHO
- 4 HUEVOS
- 4 CUCHARADAS SOPERAS de HARINA
- 2 CUCHARADAS SOPERAS de AZÚCAR
- 1 PIZCA DE SAL
- INGREDIENTES PARA EL RELLENO
- 5 DOS PARA DECORAR de HUEVOS DUROS
- 3 LATAS ESCURRIDAS de ATÚN
- 4 PIMIENTOS DEL PIQUILLO
- 300 GR. de GAMBAS COCIDAS
- 1 PAQUETE PEQUEÑO de PALITOS DE SURIMI

## Preparación:

### Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar y la sal hasta que estén bien montados. Vamos agregando la harina tamizada poco a poco como se ve en la imagen y mezclando la con movimientos envolventes.

### Paso 2

Cubrimos la bandeja del horno con papel de cocina y con una brocha lo pintamos con aceite. Extender la masa en la placa y llevamos al horno precalentado a 180° durante diez o quince minutos.

### Paso 3

Una vez dorado el bizcocho lo vertemos sobre un paño húmedo y retiramos el papel. Con la ayuda del mismo

pañó lo liamos por la parte más estrecha. Preparamos el relleno, picamos todos los ingredientes bien pequeños y los ligamos con mayonesa. Desliamos el bizcocho y lo rellenamos sin llegar a los bordes, cortamos las puntas para igualarlas.

#### **Paso 4**

Lo volvemos a enrollar en films transparente lo más apretado posible y reservamos en la nevera hasta el momento de servirlo, si la hacemos de un día para otro mejor, estará mas compacto y sabroso.

#### **Paso 5**

Lo pasamos a lo fuente donde lo vamos a servir con papel de cocina para no manchar cubrirlos con mayonesa y los decoramos.