

BRAZO GITANO SALADO



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Ángeles Moya



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.