

BRAZO DE GITANO DE PHILADELPHIA, SALMÓN Y PUERRO



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



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.