Brazo de Gitano

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 kg de patatas
- 200gr de Carne de cerdo picada
- 200gr de Carne de ternera
- 1 Cebolla pequeña
- 2 tomates triturados
- aceite de oliva
- al gusto de Sal
- 1 Ajo
- al gusto de Perejil
- 1 bote de 200gr de Mayonesa
- 12 Olivas Rellenas
- 1 lata pequeña de pimiento rojo en conserva

Preparación:

Paso 1

Se hierven las patatas con piel aproximadamente 20 minutos. Una vez hervidas, se quita la piel (sin quemarse), se chafan con un tenedor. Se pone un paño de cocina limpio sobre el mármol y encima se pone las patatas chafadas. Se aplasta con otro trapo encima, se la pasa el rodillo por encima del trapo.

Paso 2

En una sartén con un poco de aceite se pone a freír una cebolla pequeña partida a trocitos. Cuando esté dorada y no quemada se le añade 2 tomates triturados. Cuando empiece a estar, le pones un ajo pequeño partido, y un poco de perejil y la carne, se revuelve bien que se mezcle.

Paso 3

Cuando esté frío, se pone encima de la patata, que se enrollará como un brazo de gitano, y se decora con mayonesa por encima y la decoración que se quiera a gusto: olivas, pimiento rojo en conserva,..Se sirve en frío.