

# BRAZO DE ENSALADILLA



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

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:**



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

ahora viene días calurosos , pues que hacer un brazo de ensaladilla fresquita , ingredientes los que queráis, yo elegido esta y esta muy buena animaros hacerla

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 kg de patatas
  - 1 bote de olivas rellenas
  - 1 bote de espárragos trigueros
  - 1 lata de atún
  - 4 huevos duros
  - 1 lata de anchoas
  - 1 paquete de salmón ahumado
  - 1 bote de pepinillos y cebolletas
  - 1 bote de pimiento rojo asado
  - Mantequilla, sal
  - 1 bote de mayonesa
- 

## Preparación:

### Paso 1

HOY DIA 22 DE ABRIL EN CLASE DE BRAZO DE ENSALADILLA INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS ELABORACION LO PRIMERO PELAMOS Y CORTAMOS LAS PATATAS EN CUARTOS Y LAS PONEMOS HA HERVIR DURANTE 20 MINUTOS LUEGO LAS ESCURRIMOS Y LAS CHAFAMOS CON UN POCO DE MANTEQUILLA Y FORMANDO UNA BASE PLANA Y EMPEZAMOS HA RELLENAR EN UN BOL HEMOS PUESTOS TODO LOS INGREDIENTES QUE HEMOS DESMENUZADO LAS OLIVAS LAS HEMOS PICADO, EL ATÚN .EL SALMON TAMBIEN,LOS PEPINILLOS Y LAS CEBOLLETAS Y TAMBIEN HEMOS PICADO LOS HUEVOS DUROS HE RESERVADO UNOS PARA DECORAR,LOS ESPARRAGOS TRIGUEROS, Y LAS TIRAS DE PIMIENTO IGUAL TAMBIEN HE RESERVADO ALGUNAS PARA DECORAR ,Y TODO MEZCLADO CON MAYONESA PUES HA RELLENAR, PONEMOS UN POCO DE MAYONESA A LA BASE Y EMPEZAMOS CON EL RELLENOS EXTENDIENDOLO TODO BIEN POR LA BASE UNA VEZ RELLENADO ENPEZAMOS HA GIRAR LA BASE DE PATATA FORMANDO LA FORMA DE BRAZO , COMO FINAL PINTAMOS CON MAYONESA Y ADORMANOS CON HUEVO RAYADO Y TIRAS DE PIMIENTO Y SERVIMOS