BRAZO DE ENSALADILLA

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

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



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 esparragos trigueros*
- *1 lata de atun*
- *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