

BRAZO DE ENSALADILLA



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** lorella vitale



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