

Tronco Donosti

Una versión del “Pincho Donosti”, esta vez montada a modo de brazo de gitano, ideal para llevar en las “Cenas de Traje” muy recurridas en cualquier celebración con familia o amigos... perfecta para sorprender en la Verbena de San Juan que ya se acerca. Os invito a probarla porque además de su insuperable sabor, queda muy original y muy fina de presentación!

Además podéis prepararla con antelación y dejar la cobertura para el último momento de hacerlo así y para evitar que se reseque... filmar el brazo de gitano y guardar en la nevera hasta el momento de decorar.

Es muy importante que todos los ingredientes entren lo más secos posible en el Thermomix, de no ser así desmerece mucho el resultado. Ah! Y bonito en vez de atún... mucho más intenso de sabor! Espero que os guste!

INGREDIENTES:

Para la genovesa

- 90 gr de azúcar
- 3 huevos
- 90 gr de harina
- un pellizco de sal

Para el relleno

- 2 cebolletas cortadas en cuartos
- 300 g de agua
- 20 g de vinagre
- 250 g de palitos de cangrejo
- 2 huevos duros
- 2 latas de bonito en escabeche escurridas (aprox 160g)
- 200 g de mayonesa (o lactonesa que es más blanquita y queda mejor)

Para la decoración

- 100 gr de mahonesa
- Huevo duro y palitos de cangrejo (rallado o a rodajas, como más nos guste)

PREPARACIÓN:

Para la masa

1. **Precaliente el horno a 180°C**
2. Ponga los huevos en el vaso y programe **6 min/37°C/vel 3 y ½**.
3. Cuando acabe vuelva a programar **6 min/vel 3 y ½ sin temperatura**.
4. Agregue la harina y mezcle **4 seg/vel 3**.
5. Forre la bandeja del horno y vierta la mezcla encima. Extienda uniformemente (*debe coger toda la bandeja pues no queremos que salga más bien finita*).
6. **Hornee durante unos 9 o 10 min a 180°C**.
7. Finalizado el horneado, ponemos un paño seco y limpio por encima, damos la vuelta, retiramos el papel de horno de la base y enrollamos para que al enfriar tome la forma cilíndrica. Reservamos.

Para el relleno

1. Ponga las cebolletas en un bol y cúbralas con el agua y el vinagre y deje macerar durante 2 horas (*este proceso lo hacemos para que la cebolla quede humilde y no pique*).
2. Ponga el contenido del bol en el vaso y trocee **3 seg/vel 5**. Escurra con el cestillo y coloque sobre papel absorbente para quitarle el exceso de agua. Reserve.
3. Ponga en vaso los palitos de cangrejo y los huevos. Trocee **3 seg/vel 4**.
4. Incorpore el bonito, la mahonesa y la cebolleta humilde reservada y trocee **10 seg/vel 3**. Acabe de envolver con la espátula.
5. Desenrolle la masa y vierta la mezcla bien extendida. Enrolle con cuidado para que no se rompa la masa. Corte los extremos para un acabado más fino y cubra con el resto de la mahonesa. Decore al gusto y deje en la nevera hasta el momento de servir.

Tiempo: 18 minutos + 2 horas de maceración

Raciones: 8



EVA M^a BALIELLAS

thermomix

<http://thermomix-sabadell.es/baliellas/>