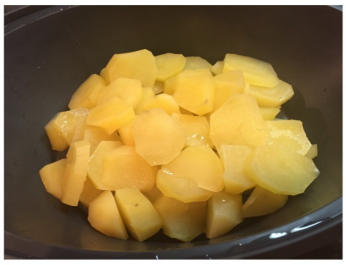
BRAZO DE PATATA



INGREDIENTES:

100gr. De Aceitunas verdes sin hueso

1 lata de atún

3 huevos

1 tomate natural

1 lata de guisantes o maiz

800 o 900 gr.de patatas peladas y a dados

25gr de leche

25gr de mantequilla

sal y pimienta

500gr de agua

Lactonesa (ver receta en el libro básico)

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso las aceitunas y el atún y trocee 4seg/vel.4 .Retire en un bol y reserve.

Vierta el agua en el vaso, introducir el cestillo con los huevos y sitúe el varoma en su posición con las patatas, tape el varoma y programe 30 min/varoma/vel1. Retire el varoma, con la muesca de la espátula extraiga el cestillo con los huevos y aclare el vaso.

Coloque la mariposa en las cuchillas, ponga las patatas en el vaso junto con la sal, la pimienta, la leche y la mantequilla y mezcle 1 min/vel.3.

Mojar un paño de cocina de algodón y ponerlo sobre un marmol y extienda el puré con la ayuda de la espatula formando un cuadrado de aprox. 30X40 cm, puede alisarlo con las manos aceitadas .

Ponga una capa fina de lactonesa sobre el puré y en el centro distribuir las aceitunas troceadas, atún, huevo duro (cortado 1 seg vel.4) , maiz, guisantes y tomate a dados. Guarde algún ingrediente para decorar.

Forme un rollo ayudándose con el paño y reserve en el frigorifico hasta que este bien frío.

Unte la superficie con lactonesa y decore a su gusto.

COMENTARIOS/TRUCOS:

Puede ajustar la textura del puré con más o menos leche y mantequilla.

Podemos hacer el relleno al gusto, jamón dulce, trozos de queso , manzana.....

Un plato genial para tener preparado con tiempo.

thermomix

Lis Romaguera
lisroma@drac.com