

TRONCO DE AGUACATE Y GAMBAS

INGREDIENTES:

BIZCOCHO PLANCHA:

3 Huevos

90g azúcar

90g harina

RELLENO:

1 Aguacate

200g de palitos de cangrejo

200g de gambas o langostinos, cocidos

350g de salsa cocktail (salsa rosa)

PREPARACIÓN:

Precaliente el horno a 180º.

Coloque la mariposa en las cuchillas, ponga en el vaso el azúcar y los huevos y programe 6 minutos, 37º, velocidad 3.

Acabado el tiempo vuelva a programar 6 minutos mas, velocidad 3, sin apretar temperatura.

Ponga papel de hornear en la bandeja de horno y vierta la mezcla y extiéndala uniforme, medida bandeja horno.

Hornee durante 9 minutos, según horno, no tiene que estar tostado, mas bien hecho pero blanquito. Enrollelo en caliente y reserve, que se enfrie.

Reserve 4 gambas, 1 palito de cangrejo y unas tiras de aguacate para la decoración.

Desenrolle el bizcoho y untelo con la salsa cocktail. Cubra con los palitos de cangrejo troceados 4seg al 4, las gambas a trocitos,y el aguacate en tiras finas.

Vuelva a enrollar apretando y déjelo en el frigorífico bien envuelto con film transparente, antes de servir, cúbralo con la salsa cocktail y adórnelo con lo que habíamos reservado, al gusto.



□