

BRAZO DE PATATA



Ingredientes:

- 100 g de aceitunas verdes sin hueso
 - 100 g de pepinillos en vinagre
 - 300 g de mayonesa
 - 750 g de agua, para el vapor
 - 1000 g de patatas peladas y cortadas en trozos
 - 5 huevos
 - Sal
 - Pimienta blanca molida
 - 50 g de leche
 - 70 g de mantequilla
 - 1 lata pequeña de guisantes al natural
 - 1 lata pequeña de pimiento morrón, cortado en trozos
- 1 lata de atún en aceite o en escabeche

Preparación

1. Ponga en el vaso las aceitunas los pepinillos y trocee programando 4 segundos, velocidad 4. Retire a un bol y reserve.
2. Prepare la mayonesa y reserve e el frigorífico.
3. Vierta el agua en el vaso e introduzca dentro el cestillo Cc los huevos. Coloque las patatas el recipiente Varoma y sitúe lo e su posición. Programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
4. Cuando termine el tiempo programado retire con cuidado e recipiente Varoma.
5. Vacíe y aclare el vaso. Ponga las patatas en el vaso junto con la s la pimienta, la leche y la mantequilla. Programe 20 segundos, velocidad 3.

Montaje

1. Sobre un paño húmedo o un trozo de film transparente o papel de aluminio, extienda el puré con ayuda de la espátula formando un cuadrado de 40x40 cm aproximadamente.
2. Ponga una capa de mayonesa sobre el puré. Distribuya por toda la superficie, formando tiras longitudinales las aceitunas, los pepinillos, los huevos cortados en cuartos, el pimiento morrón, los guisantes y el atún desmenuzado.
3. Forme un rollo 'ayudándose con el paño o papel, apretando bien para que no quede hueco. Selle los lados con el puré y lleve a la fuente de servir. Alise la superficie, cubra con film transparente y reserve en el frigorífico hasta que esté bien frío. Luego unte la superficie con mayonesa y decore a su gusto.

Mari Carmen 918454334 o 661583431

<http://www.todothermomix.com> Mari-Carmen@todothermomix.com