

Braç de patata amb gambes



No hi ha rescepta més senzilla i resultona que un braç de gitano de patata de sobre amb els ingredients que et vinguin de gust. Aquest és amb gambetes i enciam. També el pots fer amb tonyina, olives, ou dur, bolets, pebrot escalivat ...el que et vingui de gust.

Ens el feia i ens fa la mama, de sempre, amb patata natural o de sobre, però sempre boníssim.

Per 4 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – 1 sobre de patata en flocs snse gluten
- – 1/2 litre de llet.
- – 1 bosseta de gambes pelades
- – Enciam o escarola
- – Sal
- – Salsa rosa



Elaboració:

PAS 1: Fem el puré de patates seguint la recepta del sobre, però en comptes de posar 1/4 de llet i 1/2 d'aigua, posem 1/2 l de llet.

PAS 2: En un cassó amb aigua bullint i sal, escaldem les gambetes i les deixem refredar.

PAS 3: Estirem film transparent al taulell i posem el puré. Damunt posem un altre full de film i aplanem amb el corró.

PAS 4: Fem la salsa rosa seguint l'enllaç als ingredients.

PAS 5: Retirem el film de la capa del damunt del puré i posem salsa rosa al mig i damunt repartim els ingredients del farcit. En aquest cas enciam i gambetes. En guardem per la decoració del pastís.

PAS 6: Posem una mica més de salsa rosa pel damunt.

PAS 7: Amb ajuda del film enrotllem el braç i el col.loquem a la safata on el servirem.

PAS 8: Cobrim de salsa rosa i el decorem amb ingredients que ens hem guardat.







Bon Profit!