

Braç de patata amb tonyina



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 tonyina, olives, pebrot, anxoves i ou. També el pots fer amb gambes i queda boníssim.

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.
- – 2 pebrots del piquillo
- – 1 llauna d'anxoves
- – 1 grapat d'olives farcides d'anxova

- – 1 llauna de tonyina
- – Sal
- – Maionesa: 200ml d'oli, sal, 1 ou



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: Estirem

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

PAS 3: Fem

la maionesa i retirem el film de la capa del damunt del puré.

PAS 4: Posem

maionesa al mig i damunt repartim els ingredients del farcit. En guardem per la decoració del pastís.

PAS 5: Posem

una mica més de maionesa pel damunt.

PAS 5: Amb

ajuda del film enrotllem el braç i el col·loquem a la safata on el servirem.

PAS 6: Cobrim de maionesa i el decorem amb ingredients que ens hem guardat.











Bon Profit!