

Brazo de Patata con Salmón de la Tieta Antonia

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 10 Patatas Medianas.
- 4 Huevos
- 1 Bote Grande de Mayonesa (400 gr.)
- 200 gr. Palitos de Cangrejo.
- 200 gr. de Salmón Ahumado.
- 1 Bote de Aceitunas Rellenas.
- Pimienta Blanca Molida.
- Sal.

Paso 1

Esta Riquísima Receta nos la enseñó y mostró Nuestra querida Tieta Antonia en una Divertidísima Masterclass en casita. Primero lavar bien las Patatas y colocar en una olla con abundante agua y hervir hasta que al pincharlas estén blandas. Unos 20 minutos. Escurrir y dejar enfriar. Colocar también en otra olla con abundante agua los Huevos y cocer unos 10 minutos. Escurrir y colocar en agua para que enfríen. Una vez fríos cascar y reservar.

Paso 2

Quitar la piel a las Patatas, colocar en un bandeja amplia y con la ayuda de un tenedor ir machacando hasta conseguir una masa firme y lisa. Como nos enseñó Nuestra Querida Tieta Antonia con las Manos se hace mucho mejor. Salamos, Pimentamos e incorporamos un poco de Mayonesa para que quede más cremosa la Patata. Mezclamos bien y dejamos reposar en la nevera mientras preparamos el resto de los ingredientes.

Paso 3

Troceamos los Huevos con un cortador, reservamos. Cortamos los Palitos de Cangrejo finamente y reservamos también. Las lonchas de Salmón cortar en tiras para adornar por encima y con el resto lo trocear en trocitos pequeños para integrar después en el relleno. Parte de las Aceitunas cortar por la mitad para adornar y el resto trocear para integrar también. Reservar todo.

Paso 4

Cortamos un trozo grande de papel de hornear. La medida es como veis el ancho de la bandeja que escojáis para luego ponerlo y de largo como el doble. Con esta cantidad de ingredientes podéis hacer un Brazo muy grande o como hicimos Nosotr@s dos más pequeños. Colocamos la Patata encima del Papel y extender hasta alcanzar el tamaño deseado, un gran rectángulo. (Podéis extender con las manos o colocar otro trozo de papel de Hornear y con ayuda de un rodillo estirar por encima hasta alcanzar el grosor como de medio centímetro. Cortar los Bordes e integrar la Patata al rectángulo.

Paso 5

Una vez extendida bien la Patata ponemos una capa fina de Mayonesa, luego agregamos los Palitos de Cangrejo y las Aceitunas Troceadas, todo bien extendido sin llegar a los márgenes para que luego se pueda cerrar mejor. Incorporamos también el Atún desmenuzado, el Salmón cortadito y el Huevo troceado. Nosotros como hicimos dos Brazos más Pequeños dividimos todo, desde Patatas hasta ingredientes de relleno.

Paso 6

Una vez hayamos puesto todos los ingredientes colocamos encima unas cucharaditas de Mayonesa como veis en la foto, para que cuando enrollemos Nuestro Brazo se integre con el resto. La cantidad a vuestro gusto. Con ayuda del Papel empezamos a enrollar con mucho cuidado. Nuestra Tieta Antonia es una Maestra, le quedan Niqueladossss... Es cuestión de práctica. Si veis el Vídeo veréis todos los pasos, incluso un pequeño vídeo explicativo.

Paso 7

Unimos bien los bordes y el final del Brazo para que se integre la Patata. Cerramos con el papel formando una paquetito. Damos la vuelta para que quede la unión por debajo. Aplanamos dando forma con las manos, colocamos sobre una bandeja y metemos a la nevera un mínimo de 2 horas para que tome consistencia. O si queréis se puede preparar de un día para el otro. Para terminar la elaboración, lo sacamos del papel y colocamos en una Bandeja.

Paso 8

Extendemos una buena de capa de Mayonesa y encima colocamos las tiras de Salmón que cortamos antes y las Aceitunas partidas por la mitad. Servimos y a disfrutar de su Sabor. Es muy rico, no es difícil de hacer y queda espectacular. Gracias Tieta Antonia por esta estupenda MasterClass. Nos hemos divertido y hemos aprendido mucho. Ah y sobre todo el Brazo Riquisimooooooooo. Si queréis probar...Geniallllll...Os encantará...

