

Brazo de Calabacín

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 1 Calabacín Grande o 2 Pequeños.
- 5 Huevos
- Pimienta Blanca Molida.
- Sal.
- 150 gr. Atún en Aceite.
- 1 Latita de Pimiento Morrón.
- Orégano.
- Aceite de Oliva.
- 150 gr. Queso Rallado.

Paso 1

Lo primero de todo lavamos bien el Calabacín, secamos y cortamos en rodajas finas. Colocamos en un bol, salamos al gusto y reservamos. Colocamos los Huevos en otro bol, Salpimentamos y batimos.

Paso 2

En una bandeja colocar papel de hornear y encima las rodajas de Calabacín reservadas. Con mucho cuidado agregar el Huevo. Hornear a 180 grados unos 8 o 10 minutos con calor arriba y abajo, teniendo cuidado de que no se dore pero este cuajado. Retiramos del horno y dejamos enfriar un poco.

Paso 3

Escurremos el Atún y lo colocamos en un bol. Picamos el Pimiento Morrón y el Aguacate. Agregamos estos ingredientes también al bol. Sazonamos con Sal, Orégano al gusto y un chorrito de Aceite de Oliva.

Mezclamos bien.

Paso 4

Colocamos otro papel de hornear del mismo tamaño sobre el mesado y damos vuelta sobre el a la bandeja del horno, de manera que la lámina de Calabacín y Huevo quede del revés. Colocamos encima la mitad del Queso Rallado, el relleno del bol y el resto del Queso Rallado encima.

Paso 5

Con ayuda del papel y mucho cuidado vamos cerrando el Brazo enrollándolo sobre si mismo. Colocamos sobre un trozo del mismo papel dejando la unión hacia abajo. Lo horneamos a 150 grados unos 10 minutos, con calor arriba y abajo, hasta que quede un poquito dorado. Retiramos del horno, recortamos las puntas y LISTOOOO. Es sano, es fácil y tiene una preparación rápida. Que más se puede pedir porque además está muy muy ricooooo. Si queréis probar... Geniallllll...

