

BRAZO DE GITANO DE PURE DE PATATA

Ingredientes :

Para el puré: 1 k. de patatas de hervir cortadas en rodajas finas, 2 huevos. 50 g de aceite. sal y pimienta.

Para el relleno: Sofrito: 300 g. de pechugas de pollo cortadas a lo largo en tiras muy finas. 70 g. de aceite. 100 g. de pimiento rojo. 100 g. de pimiento verde. 200 g. de cebolla. 250 g. de tomate natural triturado. 2 dientes de ajo. Resto 1 pastilla de caldo de pollo o sal, 1 cucharadita de comino en polvo. 1 cucharada de vinagre. 1 cucharada de azúcar. pimienta recién molida .

Huevo batido para pintar el brazo de gitano.

Para servir: Ensalada de lechuga o al gusto

Preparación:

1. Coloque en el recipiente Varoma las patatas y los huevos enteros. Reserve
2. Trocee en dos veces la cebolla. los pimientos y los dos dientes de ajo durante 4 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$ Sáquelo del vaso. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y eche el aceite. lo troceado. las pechugas de pollo en tiras y el tomate triturado. Programe 6 minutos, Varoma, velocidad 1. A continuación coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 25 minutos. Varoma, velocidad 1. Compruebe que las patatas estén bien hechas. Retire y reserve.
3. Continúe con el relleno.. Incorpore al vaso los cominos. el vinagre. la pastilla de caldo. azúcar y pimienta. y programe 3 minutos. 100°, velocidad 1. Rectifique la sazón si fuera necesario. Vierta la preparación en un recipiente y deje que se enfríe.
4. Haga el puré. Lave el vaso y coloque la mariposa en las cuchillas. Eche la mitad de las patatas cocidas y la mitad del aceite del puré, sal y pimienta. y programe 10 segundos en velocidad 3. Saque y reserve. Añada el resto de las patatas y aceite. y repita la operación. Una esto último a lo anterior ayudándose con la espátula y reserve.
5. Cubra la fuente de horno con papel vegetal o de aluminio. Píntelo con aceite y eche el puré de patata dándole forma rectangular. Ponga el relleno. que deberá estar frío, sobre el puré. y con la ayuda del papel. vaya enrollándolo por la parte más ancha. Póngalo en una fuente de servir apta para horno. Píntelo con huevo batido y en el momento en que vaya a servirlo. Calientelo primero y gratine después.
6. Adórnelo con los huevos duros, la lechuga o a su gusto.

NOTA : Con estas cantidades puede hacer un brazo de gitano grande o 2 pequeños.