

PASTEL DE AGUACATE

INGREDIENTES:

Para la masa:

- 4 huevos.
- 120 g de azúcar.
- 120 g de harina.

Salsa rosa

Para el relleno:

- 1 aguacate.
- 200 g de palitos de cangrejo, gambas/langostinos cocidos.
- 2 yemas y 1 huevo
- zumo de naranja.

PREPARACIÓN:

Pon la mariposa en las cuchillas, eche el azúcar y los huevos y programe durante 6 minutos a 40 ° y velocidad 3. A continuación, vuelva a programar 6 minutos en velocidad 3 sin temperatura. Ahora echa la harina y programe 4 segundos en velocidad 3.

La bandeja del horno la tenemos que forrar con papel vegetal o lámina antiadherente y después vuelca la mezcla en la misma y extiéndela bien. Calienta el horno a 180° y hornea a esa misma temperatura durante 9 minutos aproximadamente. Échalo sobre una lámina de papel de aluminio o un paño húmedo y enróllalo. Reserva un poquito

Desenrolla el bizcocho y píntalo con un poco de salsa rosa. Cubre con los palitos de cangrejo troceados o también con las gambas o langostinos. Coge

el aguacate, córtalo en láminas finitas y ponlas sobre los palitos. Cubra toda la base sin llegar a uno de los extremos. Volvemos a enrollar apretándolo y lo dejamos en la nevera bien envuelto en papel de aluminio o transparente. El toque final lo damos cubriéndolo con salsa rosa restante y adornándolo a tu gusto.