

# ROLLO DE ANACARDOS CON BRÓCOLI

## INGREDIENTES:

### PARA EL ROLLO:

250 g de anacardos tostados

4 huevos

2 dientes de ajo

Sal y pimienta

### PARA EL RELLENO:

500 g de brécol cortado en trozos pequeños y hecho al vapor en el Varoma

Salsa holandesa (página 34 del libro de recetas de Thermomix, hace falta el doble de ración de lo que viene en la receta)

Sal y pimienta

## PREPARACIÓN:

Encender el horno al máximo, engasar ó forrar con papel vegetal la bandeja de horno

Poner los anacardos y el ajo en el vaso y pulverizar en velocidad 5-7-9 hasta que estén triturados pero sin formar una pasta, reservar

Colocarla mariposa en las cuchillas y echarlos huevos, la sal y la pimienta y programar 5 minutos, 40°, velocidad 3 y medio, cuando termine volver a programar igual pero sin temperatura

Agregar los anacardos picados con el ajo y mezclar suavemente con la espátula, verter en la bandeja que teníamos preparada y hornear a 200° hasta que esté firme (6 - 8 minutos)

Sacar cuando esté y volcarlo sobre un paño limpio, retirar el papel y enrollar con mucho cuidado para darle la forma, dejar reposar y enfriar un poco.

Desenrollar con cuidado y extender la salsa holandesa, .y cubrir con una capa de brécol,

Volver a enrollar y servir acompañado de la salsa restante, se puede servir frío ó templado.