

TRONCO DE AGUACATE

INGREDIENTES

Para la masa:

4 huevos.

120 g de azúcar.

120 g de harina.

Para el relleno:

1 aguacate.

200 g de palitos de cangrejo

gambas o langostinos cocidos.

2 yemas y 1 huevo

zum de naranja

Brandy

Ketchup

Sal

Tabasco

aceite para hacer salsa rosa.

PREPARACIÓN

Ponga 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. Eche la harina y programe 4 segundos en velocidad 3.

Forre la bandeja del horno con papel vegetal o lámina antiadherente. Vuelque la mezcla en la misma y extiéndala bien. Precaliente el horno a 180° y hornee a esa misma temperatura durante 9 minutos aproximadamente. Échelo sobre una lámina de papel de aluminio o un paño

húmedo y enróllelo. Reserve. Prepare la salsa rosa, sáquela del vaso y resérvela.

Desenrolle el bizcocho y píntelo con un poco de salsa rosa. Cubra con los palitos de cangrejo troceados (o con las gambas o langostinos). Haga láminas finitas con el aguacate y póngalas sobre los palitos. Cubra toda la base sin llegar a uno de los extremos. Vuelva a enrollar apretándolo y déjelo en la nevera bien envuelto en papel de aluminio o transparente. Antes de servirlo, cubra con la salsa rosa restante y adórnelo a su gusto.

