

Brazo ensaladilla

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

4 Huevos

Ensaladilla - hervida

Jamón York (jamón cocido) - finito

Lechuga

Aceitunas - rellenas

ELABORACIÓN

Se prepara una ensaladilla, +atún, huevo duro, jamón (lo que os guste o tengáis costumbre)+mayonesa, se reserva. en una sartén muy grande se pone aceite y con los 4 huevos se hace una tortilla plana y se espera a que esté fría encima de una servilleta de papel. se coloca en el tablero un buen trozo de papel de plata, nos servirá para enrollar el brazo. encima del papel se coloca la tortilla fría y se va tapando con las lonchas de jamón dulce, una vez todo el jamón colocado, se pone la ensaladilla encima, y con ayuda del papel se va enrollando, ya tenemos el brazo hecho, se coloca en una bandeja y se adorna con lechuga, huevo duro, tomate, aceitunas, en fin, lo que más guste, y encima del brazo se puede adornar, con aguacate, pimiento escalibado, huevo duro, anchoas, al gusto de cada cual, y ya está la receta.