

Las recetas de la Abuela/o

Platos de Navidad

2

BRAZO DE AGUACATE Y LANGOSTINOS

POR: DOLORES BARAJAS

INGREDIENTES

4 huevos	2 aguacates
120g de azúcar	200g de palitos de cangrejo
120g de harina de repostería	200g de langostinos
1 cucharada de azúcar vainilla	300g de salsa cóctel

PROCEDIMIENTO

Separar las claras de las yemas, montar las yemas con el azúcar hasta que este blanquecino. Montar las claras con una pizca de sal. Juntar las claras y las yemas con movimientos envolventes para que no baje. Agregar la harina tamizada, poco a poco y mezclando muy despacio y sin insistir mucho para que no se baje. Cubrir la bandeja del horno con pape de hornear. Con la manga pastelera marcamos un rectángulo y cubrimos el centro con la masa, hornear de 8 a 10 minutos a 180°, hasta que veamos que cuaje (no pasarse en la cocción porque partiría al enrollarlo). Sacar y enfriar. Enrollarlo con el papel y reservar. Trocear los palitos de cangrejo y las gambas o langostinos, pelar lo aguacates y hacer laminas finas. Desenrollar el bizcocho y colocar girando el bizcocho dejando arriba la parte que estaba pegado al papel. Untarlo de salsa coctel y cubrir con los palitos, langostinos y láminas de aguacate dejando láminas para la presentación, también hay que reservar algunos langostinos. Volver a enrollar apretándolo con cuidado y pasarlo a una bandeja. Si lo hacemos con unas horas de antelación, envolver con papel de film y meter en la nevera. Cuando lo vallamos a servir lo cubrimos con la salsa y colocamos una lamina de aguacate y un langostino, una lamina un langostino, así hasta cubrir y ponemos unas aceitunas negras a lo largo en los costados