

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