

Brazo gitano relleno de salmón



Elaboración

- Batir los huevos con el azúcar hasta triplicar su volumen.
- Añadir la harina junto con la sal mezclar de manera envolvente con una espátula.
- Verter en una bandeja sobre papel de hornear y extender sobre toda la superficie del papel.
- Hornear 10 minutos aproximadamente a 180°.
- Una vez horneado enrollar sobre si mismo antes de que se enfríe, y dejar atemperar.
- Desenrollar y extender el queso crema, colocar las lonchas de salmón y volver a enrollar.
- Se extiende la mahonesa y se decora con cebollino y tomates Cherry.