



BRAZO DE GITANO SALADO

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 30 minutos

 Botana  Cena

INGREDIENTES

- Tortillas de harina
- Lechuga picada finamente
- Barritas de surimi
- Queso doble crema La Villita
- Media taza de queso fresco La Villita
- 2 aguacates
- Tomillo
- Sal
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Brazo de gitano es un postre originario de España y su sabor generalmente es dulce, pero como ha llegado a muchas partes del mundo, hoy en día se puede rellenar con cualquier tipo de ingrediente. En México lo conocemos como “Niño envuelto” y entre otras cosas, lleva aceitunas, jamón y queso Americano.

En esta ocasión amiga, queremos que cocines un Brazo de gitano salado, ya sea para la cena de Año Nuevo, para el recalentado del día siguiente o para la ocasión que se te antoje, es muy fácil de hacer, no necesitas horno o sartén para terminarlo y la combinación de sabores te encantará.

En un recipiente pon la lechuga picada, los aguacates en trocitos y las barritas de surimi cortadas en pedazos pequeños. Agrega sal, pimienta, tomillo y mezcla los ingredientes muy bien. Poco a poco ve vaciando el queso doble crema y el queso fresco La Villita y vuelve a mezclar.

El relleno debe quedar muy suavcito y los ingredientes perfectamente integrados. Extiéndelo en la cantidad de tortillas de harina que quieras y enrolla.

Corta en rebanadas y sirve.