

INGREDIENTES:

La verdura:

1 dl de aceite
1 pieza de berenjena
1 cebolla
200 grs. de judías verdes
2 pimientos verdes
2 zanahorias
1 bote pequeño de pimientos de piquillo

El bizcocho:

5 huevos
125 grs. de harina floja
110 gramos de azúcar

La mayonesa:

1 huevo
0,5 litro de aceite oliva 0,4 ° o girasol
 $\frac{1}{2}$ limón

La salsa rosa:

3 dl. de mayonesa
0,5 copita de brandy
1 naranja
1 cucharada Salsa perrins
1 cucharada de tabasco

Otros:

1 rama perejil
4 hojas de lechuga hoja de roble

BRAZO DE VERDURAS



MISE EN PLACE:

1. Exprimir la naranja.
2. Pelar y cortar las zanahorias, la berenjena y la cebolla en juliana muy fina.
3. Limpiar los pimientos verdes y cortarlos en juliana muy fina.
4. Deshebrar las judías y cortarlas en juliana fina.
5. Cortar los piquillos en tiras finas.
6. Picar finamente las hojas de perejil.

ELABORACIÓN:

La verdura

Saltear en una sartén (en dos tandas) con un dl de aceite bien caliente las verduras hasta que resulten al dente. Retirarlas, pasarlas a un bol, echar las tiras de piquillo y mezclar todo bien.

El bizcocho

Batir los huevos (junto o por separado clara de yema como bizcocho plancha). Añadir el azúcar y batir hasta que la mezcla triplique el volumen (si se hace al calor, al baño maría aumenta más rápido y mejor). Incorporar fuera del calor la harina tamizada, mezclándola con mucho cuidado mediante movimientos envolventes y escudillar la masa en una placa de horno (poner papel sulfurizado para que no se pegue). Cocer en el horno a 180 °C durante 10 min aproximadamente, o hasta que la masa adquiera un bonito color tostado.



Atelier de Cocina

La mayonesa

Emulsionar con una batidora el huevo con el aceite de oliva 0,4° restante. Finalmente sazonar y añadir unas gotas de zumo de limón para aligerar la salsa.

La salsa rosa

Mezclar 3 dl de salsa mayonesa con unas gotas de salsa perrins, unas gotas de tabasco, el zumo de una naranja, un chorrito de brandy y el ketchup hasta que la salsa comience a adquirir un tono rosáceo. Introducirla en un biberón o reservarla en un bol.

El brazo

Untar el bizcocho con salsa rosa la superficie. Echar las verduras y enrollar como si de un brazo dulce se tratara. Cortar rodajas gruesas y enfriar.

PRESENTACIÓN/MONTAJE:

Colocar las rodajas de brazo en una fuente grande o repartirlas en platos individuales. Poner unas hojas de lechuga «hoja de roble» en un extremo y decorar con unas líneas de salsa rosa. Espolvorear perejil picado para decorar.