



Brazo de patata con cresta de alcachofa

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 kg de *Patatas crudas*
- 2 Ud. de *Cebollas dulces*
- 1/2 Ud. de *Calabacín*
- 6 Ud. de *Champiñones crudos*
- 8 Ud. de *Espárragos*
- 1 Ud. de *Alcachofa, cruda*
- 1 Ud. de *Pimiento rojo crudo*
- 1 Ud. de *Pimiento verde crudo*
- 1 Ud. de *Zanahoria*
- 2 Diente(s) de *Ajos crudos*
- 4 Ud. de *Tomate maduro mediano*
- 2 Cucharadita(s) de *Azúcar*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*
- *Orégano, fresco*
- *Canónigos*

Preparación

Paso 1 - Lavar y pelar los ingredientes

Las patatas las cortaremos en rodajas de un dedo aproximadamente. El resto de los ingredientes, excepto el tomate, la alcachofa y una de las cebollas, las cortaremos en pequeños trozos.

Paso 2 - Elaboración

Como siempre, en un recipiente adecuado para tal efecto, pondremos aceite de oliva y cuando esté caliente, añadiremos todos los ingredientes que hemos cortado en el paso anterior.

Mientras en otro recipiente estarán hirviendo ya, en agua con sal, las patatas.

Tendremos ya triturados la cebolla y también el tomate, por separado.

La alcachofa, la pelaremos hasta quedarnos solo con el corazón, que cortaremos en láminas finas. Las salaremos y las freiremos hasta que nos queden bien doraditas y crujientes.

También freiremos aparte la cebolla triturada, que reservaremos para decorar, al igual que el pimiento rojo o amarillo, que habremos escalibado y pelado previamente.

Paso 3 - Preparación del continente y del contenido



Recetus - Brazo de patata con cresta de alcachofa

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Una vez cocidas las patatas, la escurriremos. Pondremos una hoja de papel manteca (o un paño de cocina) que nos servirá para ayudarnos a montar el brazo, y, sobre él, extenderemos las patatas que habremos chafado con la ayuda de un tenedor y a las que añadiremos un poco de aceite de oliva virgen (también puede añadirse mantequilla para aquellos que no sean veganos).

Cuando las verduras ya estén casi sofritas, añadiremos el tomate triturado y lo llevaremos hasta que todo quede completamente amalgamado, llegado a este punto espolvorearemos con óregano y removeremos para que se quede bien mezclado.

Paso 4 - Montaje del brazo de patata

Extender el relleno del brazo, con la ayuda de una cuchara.

Tomar por los extremos el papel manteca o lo que hayamos utilizado, y cerrar el brazo, colocándolo sobre una fuente adecuada, y dándole forma con las manos si fuese necesario.

Paso 5 - Decoración y emplatado

Una vez depositado en la fuente, tomar la cebolla que teníamos frita y extenderla por todo el lomo del brazo, creando una lecho de un dedo y medio o dos, que nos servirá para acomodar encima las crujientes alcachofas.

Seguidamente, cortaremos el pimiento escalivado en tiras y los pondremos a ambos lados del brazo. Y ya, finalmente, colocaremos canónigos, rúcula o cualquier tipo de lechuga a ambos lados del recipiente para acabar de vestir este delicioso brazo de patata relleno de verduritas.

¿Quién repite?