

Masa para Brazo Gitano Salado

La masa para brazo gitano es una de esas recetas que vale la pena tener a la mano. Sencilla, fácil y rápida de hacer y súper versátil. El relleno puede ser de carne, pollo, camarones, vegetales, etc. Tu imaginación es el límite y se puede servir como plato único para un almuerzo. Me encantan este tipo de recetas que hacen la vida más fácil. Espero que les guste y compartan, porque realmente tus amigos lo merecen.

Ingredientes:

5 huevos separados

5 cucharadas de harina de trigo leudante.

Sal

Preparación:

- 1) Pre-calentar el horno 180 grados centígrados.
- 2) Batir las claras en punto de nieve.
- 3) Añadir las yemas, una por una.
- 4) Agregar la harina, cucharada por cucharada. Sazonar a gusto.
- 5) Verter la masa en una placa de horno previamente forrada con papel manteca.
- 6) Llevar al horno por unos 7 min o hasta que al pinchar con un palillo este salga limpio.
- 7) Humedecer un paño de cocina limpio. Extenderlo sobre la mesa.
- 8) Sacar la masa lista del horno y voltearla sobre el paño de cocina húmedo.
- 9) Quitar el papel manteca y enrollar inmediatamente con mucho cuidado.
- 10) Una vez listo el relleno, desenrollar la masa y distribuirlo de manera uniforme por toda la superficie.
- 11) Luego volver a enrollar

Listo eso es todo. Pronto estaré publicando una receta utilizando esta masa.