Brazo de patata con rape y merluza

22/12/2016



Con la llegada de las fiestas navideñas nos volvemos locos pensando qué poner en nuestras mesas. Os presento un plato que dejará a todos con la boca abierta, además de tener una presentación muy vistosa, está delicioso.

Ingredientes (salen entre 8 y 10 raciones aproximadamente):

- 1 kg. de patatas
- 20 grs. de mantequilla
- 2 huevos cocidos
- 500 grs. de rape
- 400 grs. de merluza
- 2 hojas de laurel
- 200 grs. de langostinos hervidos y pelados
- Sal
- Pimienta negra
- Salsa rosa*
- Mayonesa de aguacate*

***Ingredientes para la salsa rosa**:

- 6 cucharadas de mayonesa
- 1 ½ cucharada de kétchup (mejor si es de buena calidad)
- 1 cucharada de zumo de naranja
- 1 cucharada de brandy o coñac

Elaboración de la salsa rosa:

Mezcla la mayonesa con el kétchup.

Añade el zumo de naranja y mezcla hasta integrarlo.

Por último incorpora el brandy o coñac y mezcla.

***Ingredientes mayonesa de aguacate:**

- 350 grs. de mayonesa
- 1 aguacate maduro
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- Una pizca de sal

Elaboración de la mayonesa de aguacate:

Retira la piel y el hueso del aguacate y trocéalo. Pon todos los ingredientes en un vaso batidor y con una batidora eléctrica bate hasta que tenga consistencia de mayonesa.

Elaboración del brazo de patata:

Lava las patatas muy bien y hazles un pequeño corte transversal (sin pelar). Hierve en una olla con agua y sal hasta que al pinchar con un cuchillo notes que están cocidas.

Una vez cocidas, deja las patatas en un escurridor para que se enfríen un poco.

En otra olla hierve el rape y la merluza, con un poco de sal y las hojas de laurel. No cocer en exceso, lo tendrás listo en unos 8 o 10 minutos (dependiendo del tamaño de las piezas).

Una vez cocido dejar sobre un escurridor para que atempere.

Retira la piel de las patatas y aplástalas con un tenedor hasta que quede como puré. Añade la mantequilla (blandita), un poco de sal, una pizca de pimienta negra molida y mezcla bien. Cuando se enfríe la mantequilla dará más consistencia a la patata para poder enrollar. Reserva.

En un bol desmenuza el pescado y retira todas las espinas. Incorpora los langostinos picados (en trocitos no demasiado pequeños así se notarán en cada bocado), añade también los huevos rallados.

Añade la salsa rosa a tu gusto y una pizca de sal, mezcla bien.



Ahora extiende un papel film sobre una superficie. (Pon aproximadamente la longitud que quieres que tenga el brazo).

Extiende el puré de patata sobre el film. Debe quedar con un grosor de 1 cm. (aprox.) y bien compactado, ayúdate con las manos o con la base de una cuchara para dejarlo bien uniforme.

A continuación extiende por encima el relleno, dejando un trozo libre en la parte en la parte de arriba.

Con la ayuda del papel film ve enrollando como si de un brazo de gitano se tratase. Asegúrate de que queda bien cerrado.

Pásalo con cuidado a la fuente donde lo vayas a servir. Retira el film y corta 1 cm. de ambos extremos del brazo, así quedará más bonito.

Cubre todo el brazo de patata con la mayonesa de aguacate, le dará un delicado tono verde muy bonito.

Ahora toca la parte más divertida, ¡decorarlo! A la hora de servirlo lo he acompañado de lechuga y lo he decorado con rodajitas de huevos de codorniz y granitos de granada mollar, ¡le da un toque buenísimo!

Anotaciones:

Prepara la salsa rosa y la mayonesa de aguacate con antelación y reserva en el frigorífico, así ganarás tiempo.

Puedes prepararlo el día anterior y dejar en la nevera hasta 15 minutos antes de servir.

Por supuesto, puedes cambiar los ingredientes y adaptarlo a tus gustos.

¡Buen provecho!

Si quieres ver el paso a paso de esta receta explicada con fotografías visita mi web riconoricote.com