



## BRAZO GITANO SALADO DE REMOLACHA

### Ingredientes

- 150 gr de remolacha previamente cocida
- 100 ml de leche
- 1 huevo
- 90 gr de harina
- Una pizca de sal
- 1 diente de ajo
- 200 gr de queso crema

### Preparación

- 1.** Con una batidora eléctrica, batimos todos los ingredientes de la tortita: la remolacha, el ajo, la sal, la leche, la harina y el huevo, hasta obtener una pasta fina.
- 2.** Pincelamos una sartén de 24 cm con aceite, la ponemos a fuego medio y vertemos la masa, con lo que se formará una gran tortita del tamaño de la sartén. Cuando empiecen a salir burbujitas por un lado de la tortita, le damos la vuelta. Cocinamos un minuto por el otro lado y reservamos la tortita de remolacha hasta que se enfríe.
- 3.** Una vez fría, extendemos sobre la tortita el queso crema y enrollamos como si fuera un brazo gitano.
- 4.** Envolvemos en papel film o papel de hornear y llevamos al frigorífico o al congelador para que al cortar, el corte sea limpio.
- 5.** Cortamos en porciones de un dedo de ancho y servimos.

**FUENTE: [HTTPS://WWW.PEQUERECETAS.COM/](https://www.pequerecetas.com/)**

**[WWW.VALLEYVEGA.ORG](http://WWW.VALLEYVEGA.ORG)**

**COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA**