

BRAZO DE TRUCHA

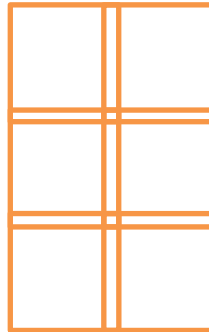
- 6 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 4-5 cucharadas de mayonesa
- 5 hojas de lechuga
- 5 palitos de cangrejo
- 1 paquete de aceitunas
- 1 latita de atún
- 2 cucharadas de queso crema
- 100gr de trucha ahumada
- 4 Cherry

Trocear la lechuga, el palito de cangrejo y las aceitunas.

Ecurrir el atún y desmenuzarlo.

Extender dos láminas de papel film.

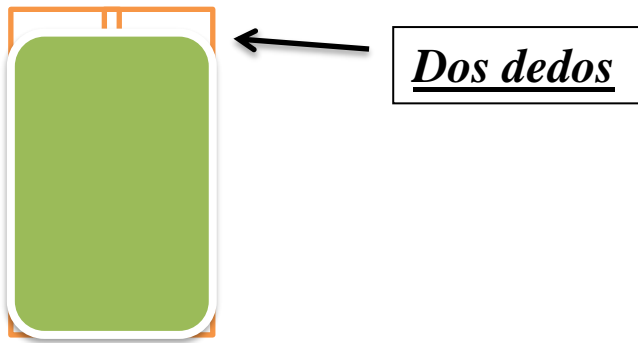
Poner las 6 rebanadas de pan sobre el film y montadas un poquito una sobre otra.



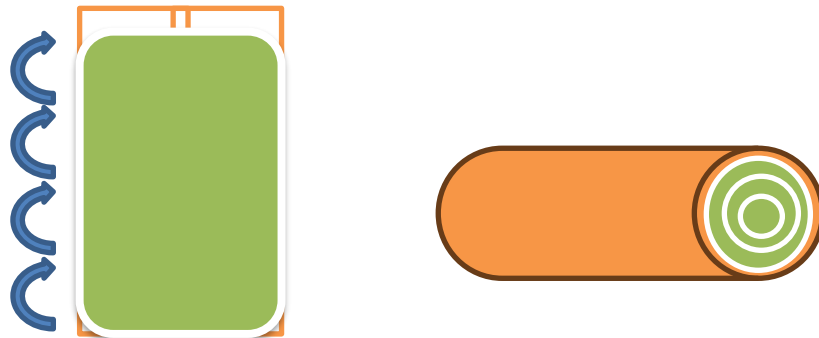
Aplastar un poco para que se unan, y pasar el rodillo hasta que quede una plancha uniforme (más o menos).

Untar la mayonesa sobre todo el pan.

Esparcir la lechuga, el palito, las aceitunas y el atún, dejando dos dedos alrededor sin ingredientes porque al enrollarlo se van a mover hasta el borde.



Enrollarlo con ayuda del papel film apretando para que no se deshaga.



Apretar fuerte cerrando el film, y a la nevera 1 hora.

Sacarlo de la nevera, y untarlo con las dos cucharadas de queso crema.

Cubrir con las lonchas de trucha.

Para adornar, cortar los Cherry a la mitad y clavarlos con medio palillo.

Si nos sobró lechuga, la cortamos en trozos y la ponemos alrededor del brazo.