**8.-Brazo gitano mediterráneo**

 **Base de bizcocho genovés:**

Ingredientes:

* 4 claras de huevo montadas a punto de nieve. (una pizca de sal).eléctrico.
* 4 yemas batidas con 4 cucharadas de azúcar /añadir el azúcar de forma gradual en 4 ocasiones, seguir batiendo (25 g. de azúcar x yema).
* 4 cucharadas de harina y maicena (proporción 30 g. x huevo/ 20g de harina + 10 de maicena).

Mezclar las claras y las yemas con un batidor (manual/varilla) y mediante movimientos envolventes,( despacio/ para entrar el aire) echar las cucharadas de harina procurando que no se baje la masa (tamizar harina y maicena). Introducirla en una bandeja de horno con papel untado de mantequilla. El horno previamente caliente a 180º durante 10-12 min. Sacar del horno y depositarlo en un paño húmedo previo retirado el papel, enrollarlo. Dejarlo enfriar un poco y pasar al relleno\* que más os guste. (Se pone directamente sobre papel film y se enrolla) Cubrirlo de papel film a modo de caramelo y dos horitas conviene dejarlo en la nevera. Adornarlo.

Relleno\*:

* Salmón ahumado/cortado en tiritas (2 cajas) 200g. /100g decoración
* Atún (bonito): 200-250g (lata).
* Lata de aceitunas verdes.
* Lata de anchoas.
* 2-3 pimientos cortado en tiritas
* Tortilla francesa de 3 huevos cortada en tiritas o 2-3 huevos cocidos
* Un poco de aceite del bonito.

Elaboración: se pone las tiritas de salmón a izda y derecha del rectángulo y en el centro se colocan los ingredientes (montaña). Se cierra en forma de redondo.2 horas en la nevera, decorar con mayonesa, tiritas de salmón, y huevo rayado.