



INGREDIENTES:

- **Para la bechamel del brazo de gitano:**
- 250 gramos de leche entera
- 50 gramos de mantequilla
- 50 gramos de harina
- Sal, pimienta blanca
- Nuez moscada recién rallada.
- 70 gramos de queso emmental
- 4 huevos de 62-72 gramos
- 1/2 cucharadita de mostaza de dijon
- 1 pellizco de pimienta de cayena, si gusta.
- **Para el relleno:**
- 350 gramos de queso Philadelphia a temperatura ambiente
- 180 gramos de salmón, trucha, caballa, atún, etc. ahumados
- 1 o 2 cucharaditas de eneldo fresco picado.

PREPARACIÓN:

1. Para confeccionar el brazo, preparar primero una bechamel espesa volcando en el vaso la leche, la mantequilla, la harina, la sal, la pimienta y la nuez moscada y **programando 10 minutos, temperatura 100 grados, a velocidad 4**, para que cueza, tiempo que variará dependiendo de la temperatura inicial de los ingredientes, tiene que espesar, si ves que le falta poner más tiempo y la misma temperatura y velocidad.

2. Añadirle el queso, los huevos, la mostaza y la cayena y **mezclarlo 8 segundos a velocidad 4** hasta conseguir una

masa uniforme.

3. Volcar esta bechamel en la bandeja del horno, forrada de papel de aluminio untada en aceite o mantequilla, y hornearla 170 grados con turbo, durante 6- 7 minutos aproximadamente, cuando al pinchar la plancha de bechamel con una aguja fina salga completamente limpia.

4. Sacar la placa del horno, cubrirla con un trozo algo mayor de papel de aluminio, darle la vuelta para que caiga la bechamel ya cocida y, en caliente, enrollar este paquete con el papel para que la lámina de bechamel ya cocida coja la forma de un rulo.

5. Cuando el brazo se haya enfriado, desenrollarlo, untarlo con el queso blandito, colocar encima el ahumado escogido, cortado en trozos pequeños para que resulte fácil al servirlo, y esparcir abundantemente eneldo picado. Volverlo a enrollar ya sin papel.

6. Se puede adornar espolvoreándolo por fuera con azúcar glasé o eneldo.

7. Este brazo se puede rellenar con muchos otros ingredientes, incluso con paté.