

# RecetaKA

## BRAZO DE GITANO DE JAMÓN Y QUESO

**Ingredientes para 4 personas:** 4 patatas / 2 huevos / 1 pizca sal / 1 pizca pimienta negra / 1 pizca nuez moscada / 2 cucharadas aceite de oliva / 60 g mozzarella rallada / 8 lonchas queso para fundir / 8 lonchas de jamón york / 80 g taquitos de pavo / 60 g de queso para gratinar



LACTEOS



HUEVOS

### Elaboración

1. Precalentar el horno a 185 grados, calor arriba y abajo.
2. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en cuadraditos pequeños. Cocer las patatas.
3. En un bol mezclar las patatas cocidas, los huevos, sal, el aceite de oliva, la mozzarella rallada, un poco de pimienta negra y una pizca de nuez moscada.
4. Extender la mezcla sobre film transparente hasta formar un rectángulo de aproximadamente 1 cm de espesor.
5. Repartir las lochas de jamón, las lonchas de queso y los taquitos de pavo.
6. Enrollar con la ayuda del film con cuidado de que no se rompa la capa de patata y el relleno no se mueva. Espolvorear con el queso de gratinar
7. Hornear 15-20 minutos a 185º o hasta observar que los bordes y el queso espolvoreado están dorados

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con los niños*