

Brazo de gitano con papa chaulina



Ingredientes

200 g papa nativa de pulpa amarilla sancochada y prensada.
1 palta fuerte cortada en láminas
150 g queso andino cortado en cubos de 1 cm
3 huevos
5 cebollitas chinas
4 hojas espinaca cortada en chifonada.
5 láminas tocino
sal, pimienta.

Preparación

1. En un bowl, mezclar el huevo, las colas de la cebollita china y la papa. Sazonar y preparar una tortilla grande.
2. Retirar la tortilla de la sartén y estirlarla en una esterilla de bambú. Colocar encima la palta, el queso andino, la espinaca y el tocino.
3. Cerrar como si fuera un pionono y cortar en rodajas para servir.

VALOR NUTRICIONAL

DESCRIPCIÓN NUTRICIONAL	VALOR TOTAL POR PORCIÓN	UNIDAD
Energía	289.3	Kcal
Proteína	19.2	g
Grasas	21.3	g
Carbohidratos	5.5	g
Fibra dietaria	0.9	g
Ceniza	3.6	g