

Bricks de atún, huevos, papas, gruyere con thermomix

20 min	20 min 10 min	20 min 10 min 30 min	20 min 10 min 30 min 3/10
20 min 10 min 30 min 3/10 7	20 min 10 min 30 min 3/10 7 18	20 min 10 min 30 min 3/10 7 18	17

20 min 10 min 30 min 3/10 7 18 17

40g de gruyère
5 hojas de brick
4 huevos
2 papas
1 lata de atún
Sal y pimienta
Perejil

Para el relleno en Thermomix :

Â»

Pelar las papas, cortarlas en cubos, colocarlas en el cestillo de la Thermomix.

Â»

Agregar agua al vaso de la Thermomix, insertar el cestillo.

Â»

Colocar los huevos en el cestillo, cerrar la tapa y cocinar durante 15 minutos a 100°C a velocidad 2.

Â»

Cuando suene la señal, vaciar el agua del vaso.

Â»

Agregar el atún al vaso de la Thermomix y triturar durante 15 segundos a velocidad 4.

Â»

Pelar los huevos, colocarlos en el vaso de la Thermomix, agregar las papas, el perejil, la sal, la pimienta y programar 15 segundos en sentido inverso a velocidad 4.

Para hacer las bricks :

Â»

Cortar las hojas de brick por la mitad.

Â»

Doblar la hoja por la mitad (el borde redondeado hacia el borde derecho).

Â»

Colocar el relleno en la esquina izquierda, espolvorear con gruyère.

Â»

Tomar la parte con el relleno y doblarla para formar un triángulo.

Â»

Levantar nuevamente el triángulo y doblarlo hacia la izquierda.

Â»

Bricks de atún, huevos, papas, gruyere con thermomix

Doblar una vez más el triángulo hacia la izquierda.

Â»

Tomar la punta formada y pasarla por debajo del pliegue de la brick.

Â»

Ver el proceso de plegado de la brick en nuestro video explicativo en YouTube.

Â»

Â»

Agregar aceite en una sartén y cocinar a fuego medio.

Â»

Colocar las bricks y dejar dorar por ambos lados.

Â»

Ecurrir las bricks sobre papel absorbente tipo Sopalin.

Disfruta caliente y disfruta de estas deliciosas y fáciles bricks en Thermomix. ¡ Mmm ! ;)