

FIAMBRE DE CARNE Y JAMÓN

INGREDIENTES:

- * 250 g de jamón serrano
- * 250 g de jamón cocido
- * 250 g de pechuga
- * 250 g de cerdo (jamón, cabezada o paletilla según gusto)
- * coñac
- * pistachos
- * pimienta

PREPARACIÓN:

Picarlo toda la carne y el fiambre por separado, después lo metéis todo y volvéis a triturarlo junto tras lo cual lo ponéis a mezclar y echáis un chorrito de coñac, un poquito de pimienta y los pistachos según gusto (también se puede hacer sin pistachos, o con cualquier otro ingrediente: pasas,....)Lo amasáis todo y formáis un rollo grande o bien dos pequeños envueltos en papel aluminio, con el horno precalentado a 180°-200° lo debéis tener aproximadamente 20 o 30 minutos, dejar enfriar y se sirve a rodajas,

Notas: lo suelo acompañar de huevo hilado