

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:21
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/fiambre-de-carne.html>

Fiambre de carne

INGREDIENTES

500 grs. de carne de cerdo picada
500 grs. de carne de ternera picada
2 huevos
1 Cebolla
1 chorrito de leche
Perejil a su gusto
Pan rayado a su gusto
Sal a su gusto

PREPARACIÓN

Picar finamente la cebolla y el ajo y sofreír.

Mezclar en una fuente las carnes picadas, la cebolla, el perejil, la miga de pan, los huevos y el chorrito de leche. Amasar bien añadiendo pan rayado hasta conseguir una masa que no este demasiado pastosa.

Disponer la carne en forma de rollo sobre una fuente engrasada y donde se han dispuestos tiras de beicon y cerrar el rollo con este, agarrando el beicon con palillos de dientes para que no se abran al asar.

Hornear a 180 grados una hora.

En caso de guisarlo, este mismo rollo se echa en caldo hirviendo echo con hueso de jamón y corteza de tocino añejo, una pastilla de caldo concentrado y sal, dejando cocer media hora. En ambos casos cortar en rodajas y acompañar de patatas fritas