

FIAMBRE DE TERNERA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Este fiambre se conserva varios días en la nevera envuelto en el albal o en el mismo molde y también se puede congelar

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- :- 1 K de ternera picada
- - 1 sobre de sopa de cebolla en polvo
- - 2 huevos
- - Aceite para engrasar el molde
- - Pan rallado para espolvorear

Preparación:

Paso 1

Mezclar los huevos enteros sin batir, el contenido del sobre de sopa de cebolla y la carne, amasando todo bien hasta que se una. Engrasar un molde de plum-cake, con unas gotas de aceite y espolvorear con pan rallado, llenar después el molde con la preparación de carne y cubrirlo con papel transparente perforado. Introducir el molde en el microondas durante 12 minutos a potencia máxima. Sacarlo del horno y todavía caliente, colocar una tapa encima y sobre ella un peso y dejar enfriar. Cuando esté frío desmoldarlo y cortar en lonchas finas. Se puede servir solo como fiambre o acompañado de salsa al pesto, salsa de tomate, mayonesa y lechuga etc.