

# FIAMBRE DE TERNERA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://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.