

TIMBAL DE PATATAS Y SALCHICHAS



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

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 paquete de puré de patatas
- - 12 salchichas Frankfurt
- - 2 cucharadas de mantequilla
- - 1 vaso de leche
- - 2 huevos
- - 2 cucharadas de harina
- - Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Preparar el puré con algo menos del líquido aconsejado. Añadir la harina al puré y mover muy bien hasta que se incorpore sin formar grumos. Batir los huevos y añadirlos reservando un poco de huevo.

Paso 2

Engrasar un molde de 22 cm y colocar en el fondo la mitad del puré. En el centro poner la mitad de las salchichas como si fueran radios. Cubrir con el resto del puré y poner por encima el resto de las salchichas. Pintar la superficie con huevo batido y cocerlo a 200 grados durante 20 minutos para que se cuaje y se dore sin secarse demasiado. Desmoldar y servir.