

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** feli bergillos



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- 1/2 Kg. de carne picada (mitad ternera, mitad magro)
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 huevo
- Jamón York
- Queso
- Hiebas provenzales
- Sal y pimienta
- Patatas
- Tomate frito

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180° Mezclar en un bol, la carne picada, el huevo, el ajo, la cebolla y las especias. Extender en papel de aluminio. Poner encima una loncha de jamón y otra de queso Enrollar. Meter al horno 30 min. a 180° (envuelto en el papel de aluminio)

Paso 2

Freír las patatas en abundante aceite caliente. Escurrir en papel absorbente. Freír el tomate. Poner en un plato patatas, encima rodajas de carne y encima una cucharada de tomate.

Paso 3

Servir caliente.

