

Carne fría

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mami

INGREDIENTES

0

250 gr	Bacon — en lonchas
	Pimienta negra
2	Pollo — pechugas en filetes
1 rebanada/s	Pan de molde — sin corteza mojado en leche
	Mantequilla — para untar el molde
250 gr	Jamón York (jamón cocido) — picado
1	Huevos
	Brandy
250 gr	Carne ternera — picada
	Sal

ELABORACIÓN

En la receta pone que se puede hacer en el horno tradicional o en le micro, yo la he hecho en el micro. Por mi cuenta también le he puesto sazónador de carnes, un poquito.

En el molde poner las lonchas de bacon "acaballadas" unas sobre otras forrándolo entero.

Mezclar la carne con el jamón de york, el coñac, huevo batido, pan de molde sal y pimienta.

Poner una capa con la mitad de esta mezcla, sobre ella poner los filetes de pechuga salados y después otra capa con el resto de las carnes. Cubrir con el bacon que quedó por fuera.

Se puede hacer en el micro si usáis molde de cristal, cubrir con papel film haciéndole agujeros. Máxima potencia 13 minutos.

En horno tradicional poner 50- 60 minutos. Sin papel film. Al terminar, sin quitar el liquido que suelta poner papel de horno o albal y pesos sobre ella para prensarla. Suelo poner cartones de leche, latas... Cortar en frío.

Como en la receta no venia ninguna salsa para acompañarla me he acordado que tenia en el congelador salsa inesperada, la he calentado y el plato ha quedado de muerte.

MAVILLUM