

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

APERITIVO:

CARNE FRIA

INGREDIENTES:

1/2 libra de carne de res molida
1 libra de jamón molido
2 huevos
1 libra de carne de cerdo molida
1 sobre de sazón completa (o sazón con sal de ajo, cebolla en polvo, orégano, etc.)
1/2 taza de galleta molida
Sal y pimienta al gusto

PREPARACION:

Primero prende el horno a 350 grados para que esté lo suficientemente caliente cuando vayas a poner la preparación a cocinar.

Mezcla las carnes, añade los huevos y suficiente galleta molida (como para que agarre consistencia y no se pegue en las manos, pero tampoco demasiado porque quedará extremadamente compacta).

Sazona a gusto. Utilizando papel de aluminio, envuelve la carne hasta que te quede un rollo de unas 10 pulgadas de largo.

Hornéalo por 45 minutos, o hasta que la carne esté a punto.