Carne marinada y bombas de papa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1/2 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Peceto: 1 1/2 k
Laurel: 1 Hoja
Apio: 250 g
Cebolla: 1 Unidad
Aceite: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Mostaza: 40 g
Perejil: 1 cda.

Bombas de papa

Manteca: 50 g
Huevos: 4 Unidades
Papas: 300 g
Queso rallado: 50 g
Sal: 1 cdita.
Agua: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: 1 Taza

Varios

Huevo batido para pintar:
Tomate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en rodajas.
- Corte el *apio* en tiras.
- Pique el *perejil*.
- Corte el *limón* en rodajas.
- En una fuente disponga una bolsa de polietileno, coloque dentro el *peceto*, unte con *mostaza* , salpimiente, agregue la *cebolla*, el *perejil*, el *apio*, el *limón* y el *laurel*.
- Agregue el vino blanco y el aceite.
- Cierre la bolsa, presione con las manos para retirar el aire.
- Lleve a la heladera, para *marinar* durante tres días.

- Retire de la bolsa y lleve al horno a cocinar durante una hora y media
- Retire.

Bombas de papa

- Pele y corte las papas en trozos.
- En una olla con agua salada hirviendo coloque las papas y cocine
- Retire.
- Reduzca a puré con ayuda de un pisapapas.
- En un bowl bata los huevos.
- En una olla coloque la *manteca*, el agua y la sal
- Cuando hierva, baje el fuego y agregue la *harina* mezclando con una cuchara de madera, hasta lograr que la masa se desprenda de los bordes.
- Retire del fuego, espere que la masa entibie.
- Incorpore de a poco los huevos batidos, mezclando hasta integrar.
- Agregue el puré de **papa** y mezcle bien.
- Añada el queso rallado y la pimienta.
- En una placa para horno coloque, con ayuda de una cuchara, porciones del puré de papas y pinte con *huevo*.
- Precaliente el horno a 200°.
- Lleve al horno y cocine durante veinticinco minutos.
- Retire.

Varios

- Corte el *tomate* en gajos
- Reserve.

Presentación

- En una fuente coloque la carne **marinada**, alrededor acomode las bombas de papas.
- Decore con gajos de *tomate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-marinada-y-bombas-de-papa