Gratén de palta

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Sake: 1 cda.
Salsa de soja: 1 cda.
Miso: 1 cdita.
Paltas: 2 Unidades
Agua: 1 cda.
Orégano seco: A gusto
Azucar: 1 cdita.
Jengibre rallado: 1/2 cdita.
Cebolla picada: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Carne De Cerdo Picada: 50 g
Queso Fontina: 100 g
Mayonesa: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una sart&eacute

- N, calentamos aceite de oliva y perfumamos con *jengibre* rallado por 30 segundos.
- Agregamos 50 g de carne de *cerdo* picada y salteamos a fuego mínimo.
- Incorporamos *miso*, *cebolla* picada y continuamos con la cocción.
- Añadimos *sake*, salsa de soja, 1 cucharada grande de agua y 1 cucharada de azúcar
- Mezclamos bien y retiramos del fuego.
- Pelamos 2 paltas, cortamos en cubos, mezclamos con la preparación de carne de *cerdo* y agregar la *mayonesa* mezclando todo suavemente.
- Llevamos la preparación a 2 recipientes para horno, agregamos por encima el queso fontina en *fetas* y llevamos al horno durante 5 minutos a 250°C.
- Una vez gratinado, terminamos con *orégano* seco.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/graten-de-palta