

Mini marineras de carne y papa con vegetales multicolor gratinados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Maizena: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Papas: 500 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Carne picada: 500 g

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Perejil: 1 cda.

Vegetales gratinados

Broccoli: 200 g

Manteca: 100 g

Coliflor: 200 g

CHOCLOS: 2 Unidades

Repollitos De Bruselas: 200 g

Calabaza: 1 Unidad

Zanahorias: 2 Unidades

Queso rallado: 150 g

Preparación de la Receta

- Pele las papas, corte en cubos, cocine al vapor y redúzcalas a puré.
- Pique finamente la *cebolla*, el *ajo* y el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con sal.
- Incorpore la carne picada, sal, el *ajo*, el *perejil* y termine la cocción.
- Pase a un bowl, deje enfriar y mezcle con el puré de papas.
- Agregue pan rallado de ser necesario.
- Tome pequeñas porciones de la preparación y forme esferas.
- Pase por maizena y luego por *huevo* batido.
- Fría en una sartén con aceite caliente.

- Escorra sobre papel absorbente.

Vegetales gratinados

- Separe las flores de *coliflor* y bróccoli.
- Pele la *calabaza* y la zanahorias y corte en cubos.
- Corte los choclos en rebanadas.
- Corte la *manteca* en cubos.
- Cocine los vegetales al vapor.
- Disponga las verduras en una asadera, espolvoree con queso rallado y los cubos de *manteca*.
- Gratine en el horno caliente.

Presentación

- Sirva las mini marineras en el costado e un plato y las verduras en otro.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mini-marineras-de-carne-y-papa-con-vegetales-multicolor-gratinados>