

Pan de carne y salsa criolla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carne picada: 1000 g

Aceitunas negras: 6 Unidades

Ajo picado: 1 Diente

Miga de pan: 5 Rodajas

Queso de Cabra: 100 g

Nueces: 2 cdas.

Panceta ahumada: Cantidad necesaria

Leche: Cantidad necesaria

Salchicha parrillera: 150 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Aceitunas negras picadas: 50 g

Cebolla de verdeo (la parte verde): 3 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Trigo Burgol: 2 Taza

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa criolla

Cebolla de verdeo: 1 Unidades

Morrón amarillo: 1/2 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Sal: A gusto

Jugo de Limón: 1 Unidad

Tomates: 2 Unidades

Morrón Verde: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Retire la piel de la salchicha.
- Pique las nueces.
- Remoje la miga de pan en leche y escurra.

- Pique las aceitunas.
- Ralle el queso de cabra

Guarnición

- En una olla con caldo caliente, incorpore el trigo y cocine hasta que rompa hervor.
- Corte la cocción con agua fría y cuele.
- Saltee en una sartén con aceite de oliva caliente, junto con sal, pimienta y la *cebolla* de verdeo cortada en rodajas.
- Agregue aceitunas a gusto

Salsa criolla

- Corte los morrones en cubitos y coloque en un bowl.
- Agregue la *cebolla* picada y la parte blanca de la *cebolla* de verdeo en rodajas.
- Retire el pedúnculo de los tomates, corte en cubitos e incorpore.
- Condimente con aceite de oliva, sal, *jugo* de *limón* y pimienta.

Armado

- Mezcle en un bowl la carne picada junto con la salchicha, las nueces, el *ajo*, la miga de pan, el aceite, sal y pimienta
- Reserve.
- Forre un molde de terrina con la *panceta* y coloque hasta la mitad la mezcla reservada.
- Luego incorpore las aceitunas y el queso de cabra, cubra con el resto de la preparación de carne.
- Cierre con la *panceta* y cubra con papel aluminio.
- Lleve al horno y cocine 40 minutos.
- Retire del horno y desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato la *guarnición* y por encima el pan de carne y la salsa criolla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-carne-y-salsa-criolla>