Pie de carne y papas rösti



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mayonesa

Aceite De Maíz: 200 cc
Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Limón: 1 Unidad
Yemas: 2 Unidades
Mostaza en grano: 1 cdita.

Papas rösti

Papas: 4 Unidades
Romero picado: 2 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca derretida: 3 cdas.
Aceite: 1 cda.

Relleno

Cebolla de verdeo: 1 Unidades
Carne de ternera picada: 1 k
Ajo: 2 Dientes
Queso Parmesano Rallado: 1/2 Taza
Pan Rallado: 5 cdas.
Jamón cocido: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Clara de huevo: 1 Unidad
Pimiento colorado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Relleno

- Pique la *cebolla* de verdeo el *ajo* y el *pimiento*.
- Pique el *jamón cocido*.

- Coloque en un bowl la carne junto con la verdura picada, la clara, el queso parmesano, el *jamón cocido* y tres cucharadas de pan rallado, condimente con sal y pimienta
- Mezcle bien con las manos.

Papas rösti

- Pele y ralle las papas
- Retire el agua.
- Coloque las papas en un bowl junto con la *manteca* derretida y las hojas de *romero*
- Condimente con sal y pimienta
- Mezcle.

Mayonesa

- Coloque en un bowl las yemas y condimente con sal y pimienta
- Mezcle.
- Agregue luego las mostazas, el *jugo* de *limón* y el aceite en forma de hilo
- Mezcle enérgicamente.

Armado

- Forre un molde de terrina con papel film
- Vierte el relleno en el molde y aplaste con las manos
- En una placa para horno con aceite desmolde la terrina y espolvoree con pan rallado
- Cocine en horno a temperatura media durante 40 minutos
- En una sartén con aceite coloque pequeñas porciones de las papas
- Lleve a fuego y cocine vuelta y vuelta.

Presentación

- Sirva una porción de pan de carne y papas rosti, acompañe con la *mayonesa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pie-de-carne-y-papas-rsti