

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>