Rambasicci (Carne envuelta al estilo de Trieste)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chifeleti di patate alla triestina (Croquetas de papa)

Sal: A gusto
Papas: 1 k
Huevos: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Harina: 250 grs.
Manteca: 70 g

Rambasicci

Cebolla: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Papa: 1 Unidad
Carne De Cerdo Picada: 200 g
Caldo De Pollo: 1 Taza
Hakusay: 18 Hojas
Paprika: A gusto
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Carne de ternera picada: 200 g
Salchicha parrillera: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Manteca: 1 cda.
Pan Rallado: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Rambasicci

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las hojas de *hakusay* durante 1 minuto, luego corte la cocción en agua fría y escurra bien.
- Pele la *papa*, cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que esté tierna, luego retire del agua y redúzcala a puré.
- Retire la piel de las salchichas y desmenuce la carne.
- Pique finamente el *ajo*.

- En un bowl combine las carnes, la *páprika*, el *huevo*, el *ajo*, sal, pimienta, el puré de papas y el pan rallado.
- Tome cucharadas de la mezcla de carne y disponga en el extremo de las hojas de *hakusay*.
- Enrolle y sujete con palillos de madera.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Incorpore los arrollados a la sartén y deje *dorar* por todas sus caras.
- Agregue el caldo y deje reducir la mitad.

Croquetas de papa

- Cocine las papas en el horno hasta que estén tiernas.
- Retire la piel y redúzcalas a puré.
- En un bowl combine el puré de papas, la *manteca*, sal y el *huevo*.
- Agregue *harina* y continúe hasta obtener una pasta lisa.
- Vierta dentro de una manga pastelera y sobre la mesada enharinada realice las croquetas en forma de U.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las croquetas por ambas caras.

Presentación

- Sirva los arrollados en una fuente y acompañe con las croquetas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rambasicci-carne-envuelta-al-estilo-de-trieste