

# Salchichas con Puré



## Ingredientes

**Copos de puré de patata:** 1 Paquete  
**Lonchas de panceta ahumada:** 3 Unidades  
**Pan rallado estilo casero:** 3 Cucharadas  
**Ristra de salchichas de carnicería:** 1  
**Aceite De Oliva:** c/n

**Leche:** 1/2 Litro  
**Mantequilla:** 30 Gramos  
**Queso Parmesano:** 150 Gramos  
**Romero:** c/n  
**Yema:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- Preparar un puré de *patata* con la leche caliente, una pizca de sal, la *mantequilla* y los copos de *patata*.
- Debe de queda con cierta consistencia.
- Añadir un *huevo* y abundante parmesano rallado.
- Verter en una fuente de horno, y rallar toda la superficie con un tenedor para crear una textura más rústica.
- Espolvorear con más queso y pan rallado.
- Hornear a máxima potencia hasta que esté dorado y crujiente.
- Por otro lado, extender la ristra de salchichas y rodear algunas de ellas con la *panceta* ahumada.
- Formar una espiral con las salchichas albardadas y pinchar con un palo de brocheta y ramitas de *romero* fresco.
- *Dorar* en una *plancha* con aceite.
- Dar vueltas hasta que estén perfectamente hechas.
- Retirar el palo de las salchichas.
- Servir con el puré gratinado.