

Torta de salchicha y papa



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 150 Centímetros cúbicos

Papa hervida: 700 Gramos

Tomillo: Cantidad necesaria

Queso rallado: 150 Gramos

Cebolla blanca: 2 Unidades

Salchicha parrillera cocida: 400 Gramos

Mozzarella: 250 Gramos

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Huevo: 2 Unidades

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Rehogar en sartén con aceite de oliva *cebolla* en pluma hasta transparentar
- Agregar *cebolla* de verdeo picada y cocinar 3 minutos
- Añadir salchicha parrillera en rodajas y cocinar por 3 minutos
- Incorporar vino blanco, reducir y llevar la preparación a un bowl
- Agregar muzzarella en cubos, mezclar y reservar hasta que baje la temperatura
- Pasar las papas hervidas a un bowl y aplastar con pisapure
- Agregar nuez moscada, *tomillo*, huevos, queso rallado y mezclar bien
- Enmantecar un molde de cerámica circular y espolvorear con pan rallado
- Con la mitad de la mezcla presionando cubrir la base y las paredes, agregar el relleno y cubrir con el resto de la mezcla
- Espolvorear con pan rallado y queso rallado
- Llevar a horno a 180° C por 30 minutos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-salchicha-y-papa>