

Fiambre de ternera



Ingredientes:

- 1 K de ternera picada
- 1 sobre de sopa de cebolla en polvo
- 2 huevos
- Aceite para engrasar el molde
- Pan rallado para espolvorear

Preparación:

Mezclar los huevos enteros sin batir, el contenido del sobre de sopa de cebolla y la carne, amasando todo bien hasta que se una.

Engrasar un molde de plum-cake, con unas gotas de aceite y espolvorear con pan rallado, llenar después el molde con la preparación de carne y cubrirlo con papel transparente perforado.

Introducir el molde en el microondas durante 12 minutos a potencia máxima. Sacarlo del horno y todavía caliente, colocar una tapa encima y sobre ella un peso y dejar enfriar.

Cuando esté frío desmoldarlo y cortar en lonchas finas. Se puede servir solo como fiambre o acompañado de salsa al pesto, salsa de tomate, mayonesa y lechuga etc.