

I N G R E D I E N T E S

PAN DE CARNE

1 cebolla	1 cda de mostaza de dijón
1 morrón rojo	1 taza de queso sardo rallado
1 de ajo	1/2 taza de pan rallado
Sal y pimienta	1 huevo
Carne picada	Aceite de oliva

P R O C E D I M I E N T O

1- Picar 1 cebolla, 1 morrón rojo, 1 de ajo y dorar en una sartén caliente con aceite de oliva. Revolver para que no se queme el ajo. Salpimentar y condimentar. Retirar del fuego.

2- Mezclar la carne picada con la preparación previa. Agregar 1 cda de mostaza de Dijón y 1 taza de queso sardo rallado, pimienta, especias, 1 cda de aji molido y 1 cda de pan rallado.

3- Sumar 1 cda de pan rallado y 2 huevos. Mezclar.

4- Sobre la mesada poner pan rallado y un poco más de queso sardo rallado para armar una costra, acá vas a apoyar la carne.

5- Darle forma con ayuda de las manos, lograr que el pan rallado se pegue por todos lados.

6- Llevar a una budinera aceitada y precalentada previamente, podés agregar un poco más de queso por arriba y cocinar en un horno medio hasta que la carne esté cocinada.

