

ASADO HAMBURGUES MIXTO

Ingredientes

1/2 kl de carne de ternera molida
1/2 kl de carne de chanco molida
125 grs de jamón
75 grs de tocino magro
5 huevos
1 lata de petit pois
1 cebolla mediana
1 pan francés remojado en leche
1 limón
aceite y mantequilla
1 pizca de Allspice ó 1 pizca de canela, y orégano
1 cucharada de perejil picado
sal y pimienta

Preparación

El jamón y el tocino se pican fino y se une con las dos carnes. El pan se remoja en leche, se exprime y se pasa por colador grueso. Luego se junta todo en un tazón y se echan los huevos - uno a uno - revolviendo, enseguida se agrega el jugo de medio limón, las especias, perejil, sal y pimienta, y 1/4 de taza de aceite. Se sigue mezclando y se termina con las arvejas. Se enmantequilla un molde largo - de los de pan - se echa la preparación, poniendo encima trocitos de mantequilla y se lleva a horno mediano alrededor de 40 minutos. No debe secarse mucho.

Una vez listo se deja reposar un rato, por que si se parte sacado del horno se desmorona. Se acompaña con verduras - las que se deseen- o con puré de papas o con papas doradas o fritas en diversas forma. Encima del asado se colocan rodajitas escalonadas de zanahorias cocidas, para dar colorido.

ASADO DE RES MOLIDO

Ingredientes:

1 K. de carne de res molida.
125 grms. de tocino.
6 huevos.
1 cebolla mediana.
1 pan francés remojado en leche,
1 limón.
2 pimientos morrones en trocitos.
Aceite.
Mantequilla.
Orégano.
Unas gotas de Jugo Maggi.
1 cucharada de perejil picado.
Sal y pimienta.

Preparación:

El tocino se pica fino y se une a la carne. El pan se remoja en leche, se exprime y pasa por el colador grueso. Luego se junta todo en un tazón y se echan los huevos, uno por uno, revolviendo; enseguida se agrega el jugo de 1/2 limón, el orégano, jugo Maggi, perejil, pimientos morrones, 1/4 taza de aceite, sal y pimienta. Se mezcla bien. Se enmantequilla un molde de pan, se vacía la preparación, poniendo encima trocitos de mantequilla, y se lleva al horno de 350°F por m/m 40 m'. Una vez listo se deja reposar un rato para que entibie. Se acompaña con las verduras que se deseen ó puré de papas..