



Fiambre de carne

ingredientes

- 4 pechugas de pollo
- Alrededor de 12 lonchas de bacon
- 4 de jamón de york
- 400gr de ternera picada
- 200gr de espinacas congeladas
- 1 huevo, 1 trozo de pan 1 vaso de leche, 1 copita de jerez
- Pimienta y sal

manos a la obra

- Mezclar la carne con el huevo, el pan, la leche, pimienta y sal.
- Por otro lado hervir las espinacas y secarlas bien.
- Forrar un molde de cake con lonchas de bacon colocadas en horizontal. En el fondo del molde colocar dos pechugas de pollo, encima la mitad de la ternera, del jamón de York y de las espinacas.
- Volver a repetir para llenarlo. Se cierra con papel aluminio y se mete al baño maría alrededor de 60 min. Para cortarlo fino tiene que estar frío.

Salsa Cumberland:

- 8 cucharadas de jalea de grosella
- 1 chalota picada, corteza de zumo de limon
- 2 naranjas en zumo
- 1 vaso de oporto
- 1 cucharada de mostaza, tomillo, gengibre, laurel

RECETA PARA: 8 PERSONAS
LISTO EN: 45 MIN Y REPOSO
DIFICULTAD: MEDIO
IDEAL PARA: ALMUERZO