

Receta de Filetes Rusos

22 Abr 2014



Buenos días, por fin ya llegó el viernes y estaremos haciendo planes para salir al campo u otras actividades veraniegas, por eso os dejo esta receta que es muy aparente para estas salidas.

Ingredientes

- Carne picada de Cerdo y Ternera (con un kilo salen 20 filetes aproximadamente)
- Ajo y Perejil
- Vino blanco (un vasito)
- Pan rallado
- Un sobre de levadura
- Dos huevos
- Sal

Modo de Preparación

1. En un bol batir los huevos, primero las claras y luego echar las yemas
2. Añadir la carne, espolvorear con sal y echar ajo y perejil muy picaditos
3. Mezclar bien toda la masa y añadir el sobre de levadura
4. Cuando esté bien mezclado añadir el vino blanco y removerlo y poner pan rallado hasta que quede una masa consistente para hacer los filetes
5. Se puede dejar reposar y hacerlos a otro día, así cogen más el sabor
6. Ir formando los filetes, redondos o alargados según gusto, rebozar en harina y freir
7. Acompañar con unas rodajas de tomate o patatas fritas.