

Receta de Perrito De Salchicha Casera

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta muy apropiada para los más peques de la casa, aunque seguro que a los mayores también les va a gustar.

Ingredientes

- Carne picada 300grs. (ternera y cerdo o pollo y pavo a vuestra elección)
- Pan rallado (dos o tres cucharadas)
- Sal y pimienta
- Huevo (uno)
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. En un bol, mezclar todos los Ingredientes:
2. Cortar un trozo de film transparente de cocina y ponerlo extendido en la encimera
3. Ir poniendo cucharadas de la mezcla y enrollar dándole forma de salchicha
4. Hacer un nudo en un extremo y apretar bien la carne, después hacer el nudo en el otro extremo
5. Poner una cacerola con agua e introducir los rollos, mantener cociendo unos 20 minutos
6. Quitar el film y freír en una sartén hasta que estén doraditas
7. Colocar dentro del bollo de pan y rellenar a vuestro gusto y si queréis podéis acompañarlas de unas patatas fritas