

Receta de Tarta Alemana Con Salchichas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta alemana que seguro os va a gustar, se trata de una tarta con puré de patatas y salchichas, resulta muy rica para todos los de la casa.

Ingredientes

- Puré de patatas (un sobre)
- Huevos frescos (tres)
- Nata líquida (un brik pequeño)
- Queso parmesano (sobre 75grs.)
- Salchichas frankfurt (un paquete)
- Pimienta negra y sal

Modo de Preparación

1. Preparar el puré de patatas según instrucciones del sobre, y echar un poco de sal y pimienta negra
2. Echar el puré en un molde apto para horno y dejarlo templar a temperatura ambiente
3. Hacer rodajas las salchichas y echarlas sobre el puré
4. Batir los huevos con la nata y el queso rallado y añadir al puré
5. Precalentar el horno a 180 Grados y meter la bandeja con la mezcla
6. Dejar sobre treinta minutos y gratinar un poquito ybuen provecho!!!
7. También podéis hacerlo en el Microondas a 900 vatios, unos ocho minutos y luego gratinar otros cuatro