



ASADO DE CARNE MOLIDA

Hola, hoy les voy a enseñar a hacer un rico asado de carne molida

Los ingredientes para esta receta son:

- 4 huevos
- 1 kilo de carne molida
- pimienta
- Sal
- Nuez moscada
- Orégano
- Perejil picado
- Aceite vegetal, muy poco
- Un mix de pimienta rojo, pimienta verde, cebollín y ajitos

Yo mezclé todo, lo piqué en la 123, y queda de esta manera

Además, vamos a usar

- pan remojado en leche, aquí lo tengo listo, escurrido

Además, necesitamos estos moldes porque esto es un kilo,

la verdad que me van a salir 2, el otro voy a dejar para guardar; uno para usar y otro para dejar en el freezer.

La receta:

1.- Vamos a salpimentar, esto es bien a gusto, la cantidad de sal, la cantidad de pimienta, le voy a poner 1/8 de cucharadita

También le voy a poner nuez moscada, orégano. Mezclamos

En cuanto a aliños, uno le puede poner lo que quiera, lo que le guste, nuez moscada, pimienta paprika, yo le voy a poner un poquito de paprika



Una vez que tengamos todo bien mezcladito, vamos a agregar los otros ingredientes

2.- Ahora vamos a poner el mix que yo tengo picado en la 123, como les decía es ajos, pimiento rojo, pimiento verde y cebollines

Vamos a agregar el perejil, un poquitito más de sal

Y ahora vamos a poner los huevos, vamos a quebrar 4 huevos

Que quede todo bien mezclado

Finalmente, vamos a poner el pan remojado en leche

Le voy a agregar un chorrito de aceite vegetal

Y finalmente le ponemos el pan remojado en leche, está bien escurrido

Y mezclamos muy bien

Esta receta está casi lista

3.- La vamos a poner en los moldes y la llevamos a horno precalentado por 40 a 45 minutos, depende de la potencia del horno que ustedes tengan

Aquí nos van a alcanzar 2 asados molidos

Bien mezclado, ya está todo bien mezclado

Entonces, vamos a poner en los moldes

Estos moldes de silicona son muy buenos porque son fáciles para desmoldar después

pero si no, los otros tradicionales sirven muy bien

Le damos unos golpecitos abajo para que se asienten bien

Le ponemos un chorrito de aceite y llevamos al horno

4.- Llevamos al horno precalentado, 40 a 45 minutos

5.- Ya lo sacamos del horno

Acá está una desmoldada, la otra todavía está en su molde

Voy a cortar para que vean, voy a servir, Miren que queda delicioso



Terminada la receta de asado de carne molida

