



FILETE RUSSO EN BOCATA

INGREDIENTES

• PARA EL FILETE RUSSO •

600 g de aguja de ternera picada

150 g de panceta de cerdo picada

Romero fresco

Orégano

2 cucharadas de puré de patata en copos

1 huevo talla L

Queso tierno de cabra

1 cucharada de yogur griego

1 diente de ajo

• ADEMÁS •

1 cebolla tierna

2 tomates pera

4 pepinillos en vinagre

Mostaza crema

1 barra de pan

Sal

Pimienta negra

Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Mezcla la carne con los aderezos y deja reposar durante 1 hora en el frigorífico, cubierta con papel film.

Forma bolas de carne, aplástalas ligeramente y dóralas en una plancha o sartén caliente. Al darles la vuelta, coloca encima el queso tierno para que se funda con el calor. Aprovecha para dorar también las cebollas cortadas en rodajas.

Sirve el filete ruso en un pan untado con mostaza, cubre con las cebollas plancheadas y termina con rodajas de tomate y láminas de pepinillo en vinagre.



PATATAS FRITAS CON KETCHUP DE CEREZAS

INGREDIENTES

4 patatas variedad agria

• **PARA EL KÉTCHUP** •

500 g de cerezas deshuesadas

1/2 cebolla

1 diente de ajo

100 g de vinagre de manzana

100 g de azúcar moreno

Sal

Comino

Nuez moscada

Mostaza en grano

Romero fresco

Pimentón ahumado

1 cayena

Pimienta negra

• **ADEMÁS** •

Sal

Pimienta negra

Aceite de orujo de oliva

Cebollino

ELABORACIÓN

Deshuesa las cerezas y cocina junto con la cebolla y los ajos pochados, el azúcar, las especias, el vinagre y la mostaza en el microondas durante 10 minutos a máxima potencia. Tritura hasta obtener una salsa fina y homogénea.

Mientras tanto, sala las patatas peladas y cortadas en bastones gruesos y déjalas reposar sobre un escurridor para que pierdan parte de su humedad.

Seca bien las patatas y fríelas primero en aceite de orujo de oliva a temperatura moderada hasta que estén tiernas. Retíralas, sube la temperatura del aceite y vuelve a freírlas hasta que queden doradas y muy crujientes.

Sirve las patatas acompañadas del ketchup de cerezas y termina con abundante cebollino picado.