

Fiambre de ternera con anchoas al jerez

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 70 '
- 6

Modo express

1. Divida cada uno de los ingredientes en dos partes iguales.
2. Coloque la cuchilla metálica para picar y mezclar en el Mixer, introduzca una mitad de cada ingrediente y ponga la tapa. Triture a velocidad máxima hasta conseguir una mezcla homogénea. Retire y repita con la mitad restante. Junte y mezcle todo al final
3. Haga un rulo con la masa y envuelva con varias vueltas de papel de aluminio para conseguir un rulo compacto de unos 20 cm de longitud que quede cerrado herméticamente.
4. Coloque en la cubeta la bandeja de cocinar al vapor, vierta un litro y medio de agua y ponga el rulo preparado anteriormente. Cierre la tapa y programe el menú Vapor 1 h 10 min a 125 °C.
5. Deje enfriar por completo antes de desmoldar.

EL TOQUE FINAL

Acompañe el fiambre con un poco de mermelada de tomate.