



Timbal de patata y alfalfa con ternera

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 800 g de *Patatas blanca*
- 200 g de *Carne de ternera*
- 1 Ud. de *Pimiento escalivado*
- 1/2 Ud. de *Cebolla dulce cruda*
- 3 Ud. de *Hojas de laurel*
- 1 Puñado(s) de *Almendra, tostada*
- 2 Diente(s) de *Ajo crudo*
- *Canónigos*
- *Brotos de alfalfa dulce*
- *Pimienta negra molida*
- *Sal*
- *Aceite de oliva virgen*

Preparación

Paso 1 - Preparacion

Pelaremos y lavaremos las patatas, cortándolas, en la forma que desees ya que después las convertiremos en un fino puré.

Pelaremos la media cebolla y la cortaremos tipo juliana. Pelaremos también los dos dientes de ajo y los reservaremos.

Si no disponemos de pimientos escalivados naturales, los podemos utilizar en conserva o bien escalivarlos en plancha de hierro.

Paso 2 - Cocción de los ingredientes

Pondremos al fuego un recipiente con agua, sal y tres hojas de laurel. Cuando rompa a hervir, añadiremos las patatas peladas, controlando su cocción.

En una sartén con aceite de oliva virgen, y una vez caliente el aceite, verteremos la cebolla que hemos picado, reduciendo a medio fuego y removiendo constantemente.

A medio hacerse la cebolla, pondremos la carne de ternera, que habremos adquirido picada en nuestra carnicería de confianza, y que estará adobada con ajo y perejil fresco. La desharemos para mezclarla bien con la cebolla y espolvorearemos con pimienta negra molida.

Paso 3 - Emplatado

En recipiente adecuado y ayudados con un molde, verteremos el puré de patatas, hasta casi el



Recetus - Timbal de patata y alfalfa con ternera

Tu comunidad de cocina

recetus.com

borde del mismo, seguidamente iremos colocando cuidadosamente la fusión de la carne de ternera y la cebolla. En este momento y con la ayuda de papel de cocina, absorberemos al máximo el posible exceso de aceite y retiramos el molde utilizado.

Decoraremos con las tiras de pimiento rojo escalivado y, a modo de cresta, pondremos los brotes germinados de alfalfa dulce.

En el vaso de la batidora *minipimer* pondremos un poco de aceite de oliva virgen, los dientes de ajo y las almendras tostadas. Es importante que nos aseguremos de que ninguna de ellas amargue, ya que nos mandaría al traste este delicioso plato.

Finalmente abrazaremos lateralmente el volcán de puré con los ramos de canónigos y rociaremos todo ello con la salsa obtenida de triturar los dientes de ajo, almendras y el aceite.

Dada su consistencia, este plato puede perfectamente servirse como plato único.

¡Ojala os guste!