XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Bikini de carne de olla

4 raciones

Ingredientes

- Pan de molde (o tira larga)
- Mantequilla
- Pollo
- Gallina
- Pernil
- Careta y oreja de cerdo
- Botifarra negra
- (Todas las carnes de la carne de olla de la escudella)
- Queso gouda
- Cheddar curado

Elaboración

1. Troceo todas las carnes de la carne de olla.
2. Las coloco en un recipiente plano, haciendo capas o todo junto.
3. A la nevera hasta que gelatinice y quede compacto.
4. Una vez frío, lo corto en láminas.
5. Las paso por el horno para que queden doradas y crujientes por fuera.
6. Monto el bikini:
7. Pan de molde
8. Gouda
9. Lámina de carne de olla
10. Cheddar curado
11. Pincelo el pan con mantequilla.
12. Al horno hasta que el pan esté bien crujiente y dorado.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa