



FLEISCHKASE - TERRINA BÁVARA

74207: FLEISCHKASE: Magro de carne horneado del sur de Baviera, 56% Carne de cerdo y 25% carne de vacuno, picado fino.

62225: LEBERKÄSE: Magro de carne horneado y picado grueso, 77% Carne de cerdo.



1. Realizar cortes transversales en el pastel.



2. Bañarlo con cerveza de calidad tipo Pils (Ref. 82262), al principio, a media cocción y al final, utilizar 1/2 botella de 33 cl.



3. Precalentar el horno a 180°C. Introducir el pastel y hornear durante 20 minutos a 180°C.



4. A media cocción, volver a bañar el pastel con una cuchara



5. Retirar del horno y dejar reposar.



6. Para servir cortar en lonchas del grosor del dedo meñique, 1 cm. aprox.

Supervivencias



- > Elaborado: 3 horas
- > Calentado: 20 min.

Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **5 - 7 días**

Horno



20 min. a 180°C

Recomendaciones:

Si es posible inyectar la cerveza con una jeringa, antes y durante el horneado.

Presentar con puré de patatas, patata asada, huevos fritos o ensalada..



Complementos

Cebolla frita



Curry Ketchup



Remoulade salsa alemana de mayonesa con pepinillos y hierbas



Ketchup



Mostaza picante