



<https://www.mepillasquisando.com>



1282 - PICHONES RELLENOS



INGREDIENTES:

- 4 Pichones.
- 200 gr. de Carne de Ternera picada.
- 200 gr. de Carne de Salchicha picada.
- 1 Yema de Huevo.
- 1 Trufa finamente picada.
- 100 gr. de Manteca de cerdo.
- 1 Cebolla.
- 1 Zanahoria.
- 1 Hoja de Laurel.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- Sal, Pimienta y Tomillo.

ELABORACIÓN:

Limpiamos bien los pichones. Aparte, preparamos el relleno mezclando bien las carnes, la yema de huevo, la trufa, la sal y la pimienta. Llenamos los pichones con este relleno y cosemos con un bramante. En una fuente de horno, ponemos la manteca, la cebolla, la zanahoria troceada, el laurel, el tomillo, los pichones, sal y pimienta. Tapamos con papel de aluminio y cocemos a horno medio unos 20 minutos, al cabo de los cuales rociamos todo con el vino, dejándolo cocer otros 30 minutos. Cuando los pichones estén bien tiernos, cortamos verticalmente y se sirven muy calientes sobre tostadas de pan frito untadas de foie-gras.

FACEBOOK: Cocina Española Casera