

COMPLETOS DE JUREL UNICO



PORCIONES

8 a 10

DIFICULTAD

Media

PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel en un bol y reservar.
2. Sofreír en un sartén con un poco de aceite la cebolla y el ajo hasta que estén dorados. Agregar el jurel, vino blanco, leche, pan rallado, sal y pimienta. Revolver bien y cocinar hasta que la mezcla espese. Apagar el fuego y dejar enfriar completamente.
3. Añadir las claras de huevo y el perejil. Mezclar bien. Y reservar.
4. En un mesón, sobre un trozo de film plástico, poner en un extremo la mezcla de jurel extendida y enrollar para dar forma de salchichas. Sellar los extremos con nudos.
5. Cocer en agua hirviendo durante 10 minutos. Una vez listas, armar los completos con tomate, palta, ketchup, mayonesa y mostaza a gusto.

TIEMPO ESTIMADO

1 hora

INGREDIENTES

Para las salchichas de jurel:

- 1 lata de Jurel UNICO al natural
- ½ taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- ¾ taza de vino blanco
- 2 cucharadas de leche
- ½ taza de pan rallado
- 2 claras de huevo
- Perejil picado a gusto
- 1 tomate picado
- 1 palta molida
- Sal y pimienta a gusto
- 8 panes de completo (hot dog)
- Ketchup, mayonesa y mostaza a gusto

