

## Rosca de Carne

Fuente: [www.blogrecetasdecocina.com](http://www.blogrecetasdecocina.com)

### Ingredientes:

600 grs carne de cerdo molida  
¼ k papas cocidas y prensadas  
1 lata mediana de jamón endiablado  
3 huevos  
1 cebolla mediana finamente picada  
perejil  
250 grs tocino fud  
2 dientes de ajo

### Preparación:

La papa cocida se prensa como para hacer puré y se revuelve muy bien con la carne de puerco, la cebolla picada, el jamón endiablado, el perejil y el ajo, sazonándose con sal y pimienta.

El molde refractario se forra totalmente con el tocino y sobre este se vacía la pasta uniformemente comprimiéndola con la punta de los dedos.

Se cuece a fuego lento sobre la estufa dejando las ventilas abiertas a la mitad por espacio de 45 minutos, se saca del molde en frío y se sirve acompañado de una ensalada de verduras roseada de fino aceite.

