



Bistec Alemán

Alman Bifteği



500 gramos fatless terreno de carne de ternera
1 huevo blanco
1 pequeño trozo de pan rancio
1 1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Para la parte superior:

1 vaso de harina de Rusk
1/2 vaso de harina
1 yema de huevo
1 huevo

Para freír:

1 1/2 vaso de aceite vegetal

- # Retire la parte exterior de las rebanadas de pan, y poner el interior de las partes en el tazón. Añadir la clara de huevo y sal de él. Mezclar por la punta de tus dedos, hasta que la mezcla se convierte en masa.
- # Agregar carne molida y pimienta negro sobre el mismo. Amasar la mezcla unos 5 minutos. Verá que la consistencia de la mezcla a su vez a la normalidad durante el amasado.
- # Cubra la mezcla con nylon o film, y luego colocarlo en la capa más baja de la nevera. Refrigerar por media hora.
- # Al final del tiempo, recoger los pedazos de la mezcla. Cada una de las piezas puede tener 2 nueces tamaño. Forma como hamburguesas.
- # En primer lugar, cubrir las hamburguesas con harina, luego por inmersión en la mezcla de huevo y yema de huevo, y, por último, cubrir con harina de Rusk.
- # Ponga el aceite vegetal en la sartén y hacerla más caliente de alto calor. Después de colocar las hamburguesas en la sartén, a su vez el calor a medio-bajo.
- # Después de freír los dos tamaños de las hamburguesas, el lugar de ellos en la toalla de papel para quitar el aceite extra en ellos.
- # Puede servir que algunos garnitures.

Nota: Si utiliza grasos carne molida para preparar la alemana Bistec, la coherencia de las hamburguesas ser más fluida.