

FIAMBRE AL ROQUEFORT

Para 4 personas:

- 250 gr. jamón de York
- 500 gr. pechuga de pollo
- 150 gr. paletilla de jamón
- 150 gr. queso de Roquefort (no azul)
- 2 cajas de trufas
- pimienta blanca molida
- vino de Jerez (La Ina o similar)

Se pican las carnes

Derretir el queso en el micro y añadirlo a las carnes, amasando bien.

Agregar la pimienta y las trufas, muy picaditas y el jerez, según gusto.

Cuando la masa está compacta y uniforme, se hace un rollo y se envuelve en papel transparente.

Se mete en el micro al máximo (1.200 W. en el de Giuse) 8 minutos de un lado y 8 m. del otro.

Se deja enfriar. Se le quita el papel y se prensa.