

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Carne bovina al Brugge Prior

---

## Carne bovina al Brugge Prior

### Ingredienten:

- 200 g de Brugge Prior rallado
- 150 g de carne picada
- 8 lonchas de carpaccio de vaca
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza
- Sal y pimienta
- 100 g de mantequilla Brugge sin sal
- 8 huevos de codorniz
- 1 chalota muy picada
- 4 rebanadas de pan tostado
- 1 manojo de berros
- Unas cuantas cebolletas y pepinillos
- Aceite de oliva

### Bereiding:

- Mezcle la mayonesa, la mostaza, la pimienta y la sal, la chalota picada, el Brugge Prior rallado y la carne picada.
- Extienda las lonchas de carpaccio de ternera y vierta la mezcla por encima.
- Rehogue brevemente los huevos de codorniz en la mantequilla Brugge sin sal y salpimente.
- Unte las tostadas con mantequilla por ambos lados y dórelas en el grill. A continuación ponga los huevos de codorniz sobre ellas.
- Coloque los rollos rellenos sobre una fuente junto a las tostadas con los huevos de codorniz y adorne con berro, cebolletas, pepinillos y un poco de aceite de oliva.

4 personen

25 min

Entrada

1.5

---

**Source URL:** <https://www.bruggequesos.es/recetas/carne-bovina-al-brugge-prior>