

Receta de Pastel de Carne y Verduras

20 Jun 2016



Buenos días a tod@s, empezamos esta semana con una nueva receta de una de nuestras seguidoras, muchas gracias a **Magdalena Migueles** de Madrid que nos ha enviado esta rica receta de **Pastel de Carne y Verduras**, espera que nos guste a tod@s.

Ingredientes

- Carne picada (cerdo y ternera medio Kg)
- Berenjenas (una grande o dos medianas)
- Pimiento verde (uno)
- Cebolla (una mediana)
- Ajo y Perejil
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Tomates (dos o tres)
- Queso para gratinar

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva, hacer un sofrito con la cebolla, los pimientos, los ajos y el perejil
2. Cuando esté un poco refrito, añadir la carne picada con un poco de sal y pimienta al gusto y remover bien hasta que la carne esté refrita
3. Colocar en una fuente para horno abajo la carne preparada
4. Poner sobre la carne los tomates partidos en rodajas
5. Lavar las berenjenas y partirlas en rodajas no muy gruesas, colocarlas encima del tomate y por toda la fuente
6. Espolvorear con queso rallado
7. Meter al horno precalentado a 180º/190º durante unos 20 minutos y luego poner un poquito el grill hasta que el queso esté doradito
8. Servir caliente y....buen provecho!!!

Pastel de Carne y Verduras

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
