

Receta de Pastel de Carne

06 Jul 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta exquisita para preparar en casa y que vuestra familia quede encantada, se trata de un delicioso **Pastel de Carne** que espero que os guste.

Ingredientes

- Carne picada de ternera (medio Kg)
- Carne picada de cerdo (medio Kg)
- Huevos (dos)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento rojo y verde (medio de cada)
- Pan del día anterior (tres rebanadas)
- Leche (media taza)
- Comino molido (una cucharadita)
- Sal (una cucharadita)
- Aceitunas sin hueso (una bolsa)
- Zanahorias (tres)
- Chiles verdes o jalapeños (tres o cuatro opcional)

Modo de Preparación

1. Poner las rebanadas de pan en un bol con la leche, dejar que se remoje y empiece a deshacerse
2. Precalentar el horno a 350°
3. Picar la cebolla y los pimientos, rallar las zanahorias y trocear las aceitunas en cuatro trozo
4. Poner todos los ingredientes, menos los chiles, en un bol grande y mezclar utilizando las manos hasta que esté todo bien integrado, poner también el pan con la leche
5. Colocar la masa en un molde rectangular apto para el horno, meter los chiles enteros en horizontal a lo largo del pastel
6. Hornearlo durante una hora y cuarto aproximadamente, sacarlo y dejar reposar unos diez o quince minutos
7. Hacerlo rodajas y servirlo acompañado de arroz blanco, puré de patatas o una ensalada de tomate y....buen provecho!!!