



Consejo del chef

Decora con una base de guisantes cocidos y forma tiras con los pimientos asados para decorar tu pastel de carne junto con las aceitunas. Sirve la salsa de tomate aparte y a disfrutar.

Raciones para 2

- 500 gr** Carne de cerdo picada
- 500 gr** Carne de ternera picada
- 3** Cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1** Cebolla
- 4** Dientes de ajo
- 2** Cucharaditas de concentrado de tomate
- 80 ml** Leche
- 60 gr** Pan rallado
- Sal
- Pimienta
- 2** Huevos
- Romero fresco
- 1** Cucharadita de salsa Worcestershire
- Pimientos rojos asados
- Aceitunas
- Guisantes cocidos
- Salsa de tomate

- 1 Precalentar el horno a 180º.
- 2 En un bol mezclar el pan rallado con la leche.
- 3 Calentar el aceite en una sartén y añadir la cebolla y ajos picados, sofreír hasta ablandar. Dejar enfriar.
- 4 En un bol amplio mezclar la carne picada con el resto de ingredientes, remover hasta integrar todo.
- 5 Engrasamos el molde que se vaya a utilizar y llenar con la carne, apretar bien con la parte trasera de una cuchara para que el pastel quede firme.
- 6 Hornear entre 30-40 minutos, comprobar con una aguja antes de sacar
- 7 Sacar, dejar enfriar unos minutos y desmoldar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/el-famoso-pastel-de-carne-americano/>

