



## 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 180°.
- 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 rellenar 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/>

