



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/>

COOKING
LOVERS 