

PASTEL DE CARNE

Ingredientes:

- 3 ramas Apio
- 1 Cebolla
- 2 Zanahoria
- 1 Manzana
- 1 huevo
- 2 Cucharadas de Mostaza
- 2 Cucharadas de Catsup
- 4 Cucharadas de Pan o galleta salada molida
- 4 Cucharadas de leche
- 2 cucharadas de Salsa inglesa
- Sal y pimienta
- 500 gms de carne molida de res
- 500 gms de carne de cerdo molida
- 200 gms de Tocino

Preparación:

1. El apio, la cebolla, la zanahoria y la manzana se pican finamente. En este caso yo lo hice en la Thermomix.
2. En un tazón se agrega el huevo, la mostaza, la catsup, la galleta molida, la leche, la salsa inglesa, la sal y la pimienta. También se añaden las verduras picadas y la carne y se mezcla hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
3. El pastel de carne se puede hacer en un molde de cualquier forma y también se puede hacer en una charola forrada con silicón o papel aluminio formado un rectángulo. Se forra con rebanadas de tocino y se mete al horno a 180°C o 350°F durante aproximadamente 45 minutos.
4. Se retira de la charola y se sirve en un platón para llevarse a la mesa. Este platillo se puede comer a temperatura ambiente también.