

Creador: Anoqui



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Jugoso pastel de carne

Ingredientes para 4 personas :

- 1Kg de Carne picada mezcla, (cerdo, ternera)
- 2 Huevos
- 3 Lonchas de Jamón cocido
- 10 Lonchas de Jamón Serrano
- 2 Ajos
- Un manojito de Perejil
- 1 Pastilla de caldo
- Pan rallado
- Jengibre
- Sal y Pimienta
- Piñones

Preparación:

Paso 1

En un bol se pone la carne molida, la sal, pimienta, los huevos, los piñones y los mezclamos todo. Picamos las tres lonchas de jamón cocido en trocitos pequeños, picamos los ajos y el perejil muy picado. Lo agregamos al bol de la carne y rallamos un poco de jengibre y la pastilla de caldo. Lo mezclamos muy bien todo. Sobre la encimera ponemos papel de aluminio. Encima del papel de aluminio ponemos la mitad de lonchas de jamón serrano. Sacamos la carne del bol y hacemos una bola alargada con ella y la ponemos encima del jamón serrano. Colocamos el resto de lonchas de jamón serrano encima de la carne y cerramos el papel de aluminio sobre la carne. Colocamos la bola de carne en una bandeja de horno y lo ponemos a 220 grados (sin calentarlo) durante 55 minutos.

Paso 2

Lo sacamos del horno y abrimos el papel de aluminio, lo dejamos enfriar un poco y lo cortamos en lonchas

Paso 3

Presentamos el plato con una salsa al gusto yo sugiero una salsa de queso con mostaza 5 cucharadas de queso batido 0%, 1/2 cucharada de mostaza de Guijón, una buena cantidad de tomillo fresco, una buena cantidad de perejil, una buena cantidad de oregano, leche desnatada, sal y pimienta. Se pican todas las hierbas y se reservan en un bol se mezcla el queso, la mostaza y la leche. Se agregan las hierbas mas la sal y la pimienta y se mezcla todo y se sirve por encima de la carne