

# Wellington de carne picada



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Angelicajrtr **Recetizador:** Flor Roja



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 700 gr. de carne picada
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 ramita de apio
- 1 zanahoria
- 1 masa de hojaldre
- sal
- pimienta
- tomillo
- comino en polvo
- aceite
- 1 huevo

## Preparación:

### Paso 1

Picar la cebolla y el ajo muy finitos y poner a rehogar en una sartén con aceite. Cuando esté blandita añadir la zanahoria pelada y cortada en daditos y el apio también cortado en daditos. Dejar que se cocine, añadir la carne picada y salpimentar. Cuando la carne esté hecha añadir las especias al gusto, dejar un minuto al calor

***y después dejar que enfrie un poco. Rellenar la masa haciendo un rollo, pincelar con huevo y meter una hora al horno precalentado a 180 grados.***