PASTEL DE CARNE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Llevaba tiempo deseando hacer esta receta y en cuanto tuve invitados la hice, les encanto...

Ingredientes para 6 personas :

- 400 gr de carne picada mixta
- 200 gr de bacón
- Leche
- 2 rebanadas de pan de molde
- Puré de patatas hecho de 2 patatas medinas
- 3 lonchas de queso
- Pimienta
- Ajo picado

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Precalentamos el horno a 200º. Forramos un molde rectangular, con bacón, dejando colgar las tiras por fuera. Se mezcla la carne picada, como si fuera para albóndigas incluido el puré de patatas y se echa sobre el fondo. Sobre la carne unas lonchas de queso, se tapa con las tiras de bacón que colgaban y se mete al horno. 1 hora por lo menos calor arriba y abajo 200º.