

# PASTEL DE CARNE



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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Maria del Pilar



**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 200°. 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 200°.