

Pastel de carne con hojaldre



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 lámina de hojaldre
- 400 gr de carne picada mezclada mitad vacuno mitad cerdo
- 2 pan de molde sin bordes un poco de leche
- 150 gr. de jamón serrano 6 lonchas estrechas y finas
- 6 lonchas cuadradas de jamón york cortado fino
- 2 huevos crudos 2 huevos duros
- especias: pimienta, tomillo, sal de ajo, sal normal

Preparación:

Paso 1

Se pone la carne picada un ratito en maceración con un huevo, las dos rebanadas de pan bimbo (mojadas y escurridas previamente en la leche) y las especias. En un molde de silicona alargado untado previamente con un poquito de aceite se ponen las lonchas de jamón serrano de forma que cubran todo el molde como si lo forrásemos. En la siguiente capa 3 lonchas de jamón york sólo en la base. Poner un poco de carne picada y encima los huevos partidos en dos boca abajo, se cubre esto con el resto de la carne picada y encima las otras 3 lonchas de jamón york. Se desmolda con cuidado en el centro de la lámina de hojaldre y se cierra sin mas, con una cuchilla se hacen unos cortes al gusto Se precalienta el horno a 180° y se mete a media altura unos 40 minutos.