Wellington de carne picada

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

Creador: Angelicajrrt



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.