Pastel de Carne picada

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

Creador: Toñi Hernández



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Acompañar la carne, con cebolla caramelizada.

Descripción:

Esta receta es muy fácil de preparar y económica. Se puede servir fría o caliente

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr. de Carne picada de ternera
- 250 gr. de Carne picada de cerdo
- 100 gr. de Bacon trocitos
- 100 gr. de Queso rallado
- 2 o 3 de huevos duros
- 1 cebolla
- 1 huevo
- perejil, pan rallado y sal

Preparación:

Paso 1

Mezcla la carne de ternera con la carne d cerdo, el bacon, el perejil picado, la cebolla rallada, el queso y el huevo batido; sazónalo con sal.

Paso 2

Ponlo sobre la encimera enharinada, extiéndelo y coloca en el centro los huevos duros uno a continuación del otro; enróllalo como un brazo de gitano, úntalo ligeramente con aceite y pásalo con pan rallado.

Paso 3

Ponlo en una bandeja de horno untada con aceite y déjalo cocer en el horno a 200º durante unos 30 minutos