Pastel de Carne Picada

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 grs. carne picada de mezcla
- 200 grs. bacon ahumado
- 3 huevos cocidos
- 100 grs. de queso que se funda con facilidad
- sal, ajo, pan rallado
- 2 huevos batidos
- 2 rebanadas de pan de molde mojadas en leche y escurridas
- Mantequilla para el molde

Preparación:

Paso 1

Lo primero es echarle a la carne sal y ajo picado, remover con las manos y mezclar con el bacon picado, en un bol. Ponemos en remojo en un poco de leche dos rebanadas de pan de molde, y mientras tanto batimos 2 huevos. Escurrimos la leche del pan, lo desmenuzamos y lo mezclamos con la carne (también sirve pan duro del día anterior). Añadimos los huevos batidos y amasamos todo bien creando una pasta uniforme. Engrasamos un molde apto para horno con un poco de mantequilla y luego ponemos una fina capa de pan rallado. Encima extendemos una capa de la mezcla de carne. Colocamos los dos huevos cocidos, pelados pero enteros, encima de la capa de carne y alrededor el queso en lonchas. También podemos poner pimientos, champiñones, aceitunas... Extendemos otra capa de carne picada y por encima una de pan rallado. Colocamos unas bolitas de mantequilla arriba de todo y ya tenemos el pastel de carne picada listo para el horno. Pre-calentamos el horno 10 minutos a 170 grados y dejamos cocer el pastel de carne 1 hora a esa misma