

Irish pie

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Para el relleno

Huevo: 1 Unidad

Cerveza negra: 500 cc

Paleta de res: 2 k

Harina: 2 cdas.

Zanahoria: 3 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Apio: 1 vara

Paprika: 1 cda

Cebollas moradas: 2 Unidades

Para la masa

Harina: 2 Tazas

Huevos: 2 Unidades

Manteca fría: 250 g

Preparación de la Receta

Para la masa

en un bol mezclamos harina, manteca fríacute

- A y trabajamos con cornet hasta lograr un arenado
- Agregamos huevos y trabajamos hasta lograr una masa homogénea
- Llevamos al frío para reposar.
- Dividimos la masa en 2 mitades y estiramos una parte con un espesor fino
- Forramos la parte inferior y las paredes del molde elegido
- Estiramos la masa restante del mismo espesor y reservamos.

Para el relleno

- En una olla caliente con aceite de oliva salteamos cebollas moradas cortadas en pluma, *apio* en cubos, zanahorias en rodajas y cocinamos por unos minutos.
- Condimentamos con sal y pimienta la carne de *res* cortada en cubos grandes y agregamos a la olla con los vegetales.
- Condimentamos con *páprika* y cocinamos hasta que comience a *dorar*.
- Añadimos cerveza negra y *harina*, mezclamos bien, tapamos y dejamos cocinar por horas.

Para el armado

- Rellenamos el molde forrado de masa con la mezcla de carne y vegetales
- Tapamos con la masa estirada reservada retirando el excedente.
- Pincelamos la superficie de la masa con *huevo* batido, realizamos una chimenea con papel aluminio en el centro del pastel y llevamos al horno de 180°C hasta cocinar y *dorar* la masa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/irish-pie>