

Meat Loaf con Macarrones

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Leche: 250 cc

Caldo de res: c/n

Cebolla: 1 unidad

Huevo duro: 6 Unidades

Miga de pan: 500 grs

Orégano: 1 cda

Queso Parmesano: 150 grs

Sofrito licuado: 100 grs

Salsa Inglesa: 10 cc

Carne picada: 2 kilos

Huevos: 6 Unidades

Ketchup: 1 cda

Mostaza: 150 grs

Orégano: 1 cda

Sal: c/n

Pasta

Hierbas frescas: 30 grs

Manteca: 100 grs

Pasta corta cocida: 300 grs

Salsa

Caldo de res: 200 cc

Cilantro: c/n

Morrón de lata en cubos: 1 unidad

Sal: c/n

Zanahoria: 1 unidad

Cebolla: 1 unidad

Morrón Verde: 1 unidad

Vino Tinto: 250 cc

Salsa de tomate: 250 grs

Preparación de la Receta

Meat loaf

- Licuar *mostaza*, salsa inglesa, sofrito, *cebolla*, miga de pan, *orégano*, huevos, queso parmesano, leche y sal.
- Mezclar carne picada, sal, *ketchup* y el licuado.
- Dar forma de zepelín de 250 g cada uno y rellenar con un *huevo* con un *huevo* duro en centro de cada uno.
- Llevar a fuente de horno aceitada y cocinar en horno a 180° C por 45 minutos aprox.

Salsa

- En una olla cocinar *cebolla*, pimientos, *zanahoria*, a fuego medio por espacio de 5 minutos.
- Agregar vino, caldo de *res*, salsa de *tomate* deje cocinar por 10 minutos
- Reservar.

Pasta

- En sartén derretir la *manteca* y agregar la pasta, las hierbas y *condimentar* con sal.

Armado

- Servir los meat loaf con la pasta en una fuente y la salsa aparte.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/meat-loaf-con-macarrones>