# 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**