

Pan de carne

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Albahaca fresca picada: 2 cdas.

Apio: 2 Unidades

Carne picada de cordero: 150 g

Ajo: 2 Dientes

Ketchup picante: 1/4 Taza

Panceta ahumada en fetas: Cantidad necesaria

Sal:

Salsa Inglesa: 2 cdas.

Perejil picado: 1 Taza

Carne picada de cerdo: 150 g

Carne picada de Res: 150 g

Huevos: 2 Unidades

Manteca: 2 cdas.

Pan Rallado: 1 Taza

Pimienta:

Tomillo fresco: 1 cda

Preparación de la Receta

- En una sartén, sudamos la *cebolla*, el *apio* y el *ajo* picados.
- Por otro lado, en un bowl, incorporamos el resto de los ingredientes y añadimos los vegetales salteados y mezclamos bien.
- Forramos una budinera de silicona con la *panceta* ahumada y vertemos la preparación.
- Horneamos por aproximadamente 1 hora y media
- Dejamos reposar antes de servir.
- Escurrimos la grasa si fuera necesario.
- Servimos con ensalada de papines y huevos mollets.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-carne-5>