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