

Pastel de carne

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Huevo: 1 Unidad

Cerveza doble malta: 1 Vaso

Frijoles: 200 g

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Queso cheddar rallado: 150 g

Zanahoria: 1 Unidad

Sal: A gusto

Cebolla roja: 1/2 Unidad

Carne de ternera picada: 500 g

Romero: 1 Rama

Salvia: 1 Rama

Apio: 1 Rama

Tapas de hojaldre: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno a 180°C.
- Luego, pelamos la *zanahoria* y la cortamos
- Hacemos lo mismo con la *cebolla* y el *apio*.
- A continuación, salteamos las verduras cortadas, en una sartén, con un chorrito de aceite
- Alineamos con sal y pimienta.
- Una vez que la verdura esté bien cocida, llevamos la carne a la sartén y rehogamos
- Cuando esté hecha, incorporamos los frijoles.
- Mientras tanto, picamos las *especias* y las introducimos en la sartén
- Añadimos también la cerveza y dejamos reducir
- Seguidamente, preparamos el *hojaldre*

Para ello

- En una *cacerola* colocamos un papel de horno y, sobre este, colocamos la tapa de *hojaldre*
- Le damos la forma del recipiente haciendo una especie de nido.
- Dentro del *hojaldre*, agregamos el contenido de la sartén, y añadimos el queso rallado

- Tapamos con la otra lámina de *hojaldre* y la pintamos con el *huevo* batido.
- Llevamos al horno hasta que el *hojaldre* se dore y esté *cocido*

Para terminar

- Regamos con un chorrito de aceite oliva, emplatamos y servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-carne-2>