

# Pastel de Carne con Especias



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Azúcar Glas:** 7 g

**Comino molido:** 15 g

**Carne picada de ternera:** 600 g

**Pasta filo:** 30 Hojas

**Pimienta:** A gusto

**Aceite de oliva virgen:** A gusto

**Canela molida:** 7 g

**Huevos:** 8 Unidades

**Mantequilla:** 30 g

**Perejil:** 1 Manojito

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite muy caliente, cocer la carne con las **especias**.
- Batir los huevos en un tazón grande e incorporarlos a la sartén.
- Cocinar durante 2 minutos, luego retirar del fuego, incorporar la canela molida y dejar a un lado.
- Cortar la pasta filo o warka en tiras con un ancho de 10 cm. A modo de relleno, colocar una pequeña bola de carne (3 cm) en la parte inferior de cada tira.
- Doblar las tiras diagonalmente para encerrar el relleno, formando pequeños sobres y utilizando barniz de *huevo* para pegar los bordes.
- Freír los triángulos en el aceite caliente y dejarlos en papel para drenar.
- Espolvorear con la canela y el azúcar.

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