elGourmet

Pastel de Carne con Hojaldre

Tiempo de preparación: 22 Min

Ingredientes

Caldo de carne: 1/2 Vaso
Champiñones: 7 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 1 Unidad
Cerveza negra: 1/2 Vaso
Pimienta: Cantidad necesaria
Hojaldre preparado: 1 placa
Mostaza inglesa: 1 cda
Solomillo de ternera: 350 g

Preparación de la Receta

- Sobre una tabla, trocear la carne y salpimentar.
- En una cazuela con aceite, *dorar* los trozos de carne salpimentados.
- Retirar y, en esa misma cazuela, *dorar* la *cebolla* y los champiñones
- Volver a incorporar la carne
- Añadir también la *mostaza* y mojar con la cerveza
- Dejar que reduzca un poco y mojar con el caldo.
- Verter el guiso de carne en una fuente apta para el horno y cubrir con la placa de **hojaldre**.
- Pintar con *huevo* y hacerle un agujero para que respire.
- Llevar al horno y cocinar a 250 ºC durante 10 minutos.
- Retirar y servir.

- Evita lavar los champiñones ya que son esponjosos y absorben el agua fácilmente
- Si tienen demasiada tierra, ponlos sobre un colador y deja correr agua fría sobre ellos
- Por último, sécalos uno por uno con un paño limpio.
- Si preparas un caldo casero, procura elaborarlo con carne de calidad.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la nueva temporada de "Los 22 minutos de Julius".