

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 °C 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 más

- Si tienes recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la nueva temporada de ["Los 22 minutos de Julius"](#).

