Pastel de Carne con Masa

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Agua hirviendo: 200 c.c.
Manteca De Cerdo: 100 grs
Harina 0000: 450 grs
Sal: 1 cda

Relleno

Aceitunas verdes: 100 grs
Carne de lomo: 1 kg
Cebolla de verdeo: 1 kg
Orégano: c/n
Pimienta: c/n
Semillas de comino: 1 cdita
Ají molido: c/n
Cebollas: 1 kg
Grasa de pella: 2 Tazas
Pimentón: 1 cda
Sal: c/n
Huevos duros: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Hacer un volcán con la *harina*, diluir la sal y la grasa en el agua.
- Colocar esta preparación en el centro y comenzar a trabajar con las manos hasta tomar la masa.
- Amasar integrando todos los ingredientes hasta formar un bollo (la masa estará caliente).
- Dejar entibiar envuelta en film.
- Estirar de 3 mm y fonzar un molde alto con 2/3 de la masa.
- El 1/3 de masa restante estirarlo para la tapa.

Relleno

- Cortar la carne en cubitos, colocar en un colador y verter agua hirviendo.

- Escurrir y reservar.
- Rehogar *cebolla* picada en la grasa hasta que esté tierna y dorada.
- *Condimentar* con semillas de *comino* aplastadas en el mortero y retirar del fuego.
- Incorporar la carne e integrar con las cebollas
- *Condimentar* con *pimentón* y sal.
- Añadir por encima la *cebolla* de verdeo picada y las aceitunas en rodajas.
- Dejar enfriar y conservar en heladera.

Armado

- Rellenar el molde forrado con masa, agregar los huevos duros y tapar con la tapa de masa restante.
- Pintar con doradura y hornear a 180 °C por 45 minutos.

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