

# Pastel de carne estilo inglés

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Carne picada:** 300 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Contrado de tomate:** 1 cda

**Menta:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Limón en jugo:** 1/2 Unidad

**Aceite de oliva virgen:** Cantidad necesaria

**Parmesano para rallar:** 1 cda

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Pimiento amarillo:** 1 Unidad

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Papas:** 500 g

**Chile rojo:** 1 Unidad

**Eneldo:** Cantidad necesaria

**Zucchini:** 1 Unidad

**Apio:** 1 Rama

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Precalentamos el horno a máxima potencia.
- Luego, picamos bien la verdura y la cocinamos en una sartén con aceite
- Después, añadimos la carne y la rehogamos bien.
- Seguidamente, incorporamos a la sartén el *tomate* y mezclamos bien
- Reservamos en una fuente para horno.
- Por otro lado, hervimos las papas y hacemos un puré
- Lo metemos en una manga pastelera y cubrimos con el puré toda la carne.
- Rallamos un poco de queso parmesano y gratinamos en el horno, hasta que el puré se dore.
- Mientras tanto, preparamos una ensalada mezclando la *menta*, el *eneldo*, el *chile rojo*, un chorro de aceite de oliva, el *jugo de limón* y la ralladura.

### Para terminar

- Emplatamos el pastel de carne y lo acompañamos con la ensalada.
- Servimos.

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