elGourmet

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