Pastel de Carne Rápido

Ingredientes

Ajo: 1 unidad
Cebolleta: 1 unidad
Mantequilla: 100 Gramos
Pencas de apio: 2 Unidades
Romero: c/n
Vino Tinto: 1 Chorrito
Carne picada mitad cerdo mitad ternera: c/n
Cuña de Cheddar: 1 Unidad
Patata: 1 unidad
Pimiento rojo: 1 unidad
Salsa Inglesa: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno.
- Meter la *patata* al microondas partida por la mitad y cubierta con film.
- Sacarla a medio cocer, lo suficiente como para que se pueda rallar.
- Preparar un sofrito con cebolleta, *apio*, *ajo*, *pimiento* rojo y *romero* cortados muy finito y poca cantidad (1/4 de cada), para que se haga antes.
- Cuando estén doradas añadir la carne picada, un chorro de vino tinto y salsa inglesa.
- Poner este sofrito con la carne en una bandeja de horno y rallar por encima cheddar y *patata* con *mantequilla*.
- Hornear 10 minutos en la bandeja de arriba.

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