

Pastel de carne

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Caldo de carne: medio Vaso

Aceite De Oliva:

Champignones: 7 Unidades

Pimienta:

Sal:

Cerveza negra: medio Vaso

Mostaza inglesa: 1 cda.

Cebolla Morada: 1 Unidad

Lomo de ternera: 350 g

Tapa de hojaldre: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 250°C.
- Cortar la carne en dados pequeños, salpimentarla y dorarla en una cazuela con aceite
- Retirar y reservar.
- Cortar la *cebolla* y los champiñones
- *Dorar* todo en la misma cazuela que habíamos utilizado para la carne.
- Después, volver a incorporar la carne y añadir la *mostaza* y un chorrito de cerveza, Dejar que reduzca un poco y humedecer con el caldo.
- Recortar el *hojaldre* con la forma del molde
- Batir un *huevo* y pintar con él la placa de *hojaldre*.
- Seguidamente, verter el guiso de carne en una fuente apta para el horno y cubrir con la placa de *hojaldre*
- Hornear a 250° durante 10 minutos.
- Decorar con *tomillo* y servir.

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