

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:29
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pastel-de-carne-antonia.html>

Pastel de carne "Antonia"

INGREDIENTES

- 2 láminas redondas de hojaldre (congelado)
- 300 gramos de carne picada
- 1 cebolleta
- 1/2 cebolla
- 200 gramos de zanahorias
- 200 gramos de calabacines
- 200 gramos de brócoli
- 3 huevos
- 1 brik pequeño de nata
- perejil picado
- sal y pimienta
- un poco de aceite

PREPARACIÓN

Descongelar el hojaldre y forrar con una de las láminas una fuente redonda refractaria untada con margarina y espolvoreada con un poco de pan rallado.

Lavar la verdura -cebolleta, zanahoria, calabacines y brócoli-, cortar en trozos y dar un hervor en agua con sal durante 3 minutos.

Echar la carne en una sartén con un poquito de aceite junto a la cebolla picada, salpimentar y freír durante unos minutos moviendo la carne con un tenedor para que quede muy suelta.

Echar sobre el hojaldre junto con las verduras muy bien escurridas.

Batir los huevos con la nata, salpimentar y verter la mezcla sobre la carne y la verdura.

Cortar la otra lámina en tiras y cubrir la fuente formando una rejilla. Untar las láminas con un pincel mojado en un poco de la mezcla de huevos y nata.

Meter al horno precalentado durante unos 30 minutos a 180°.

Se puede servir caliente o frío.