

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

Pastel de carne de mi nieta Paula

INGREDIENTES

500 grs. de jamón de york en tacos
500 grs. de carne de ternera picada
1 lata de foie gras (mejor foie de oca o pato)
Lonchas de beicon
2 huevos
1 Cebolla
3 dientes de ajo
1 chorrito de leche
Pistachos
Pasas
3 cucharadas de tomate frito
Perejil picado a su gusto
Pan rayado a su gusto
Sal y Pimienta a su gusto
1 cucharada de coñac

PREPARACIÓN

Picar finamente la cebolla y el ajo y sofreír.

Mezclar en una fuente todos los ingredientes. Amasar bien añadiendo pan rayado hasta conseguir una masa que no este demasiado pastosa.

Disponer la carne en un envase de plum-cake engrasada con mantequilla y donde se han dispuestos tiras de beicon.

Hornear a 180 grados una hora.