

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:29
URLOrigen: [http://www.tranbel.com/pastelitos-de-pavo-con-br%
c3%
b3colis.html](http://www.tranbel.com/pastelitos-de-pavo-con-br%c3%b3colis.html)

Pastelitos de pavo con brócolis

INGREDIENTES

- 600 gr. de carne de pavo picada
- 1 brócoli
- 2-3 patatas
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 3 dientes de ajo
- 8 tomates secos
- 18 aceitunas
- 1 huevo
- 16 lonchas de panceta ahumada (finas)
- aceite de oliva
- sal
- perejil

PREPARACIÓN

Pela y lamina los dientes de ajo y dóralos en una sartén con abundante aceite.

Pela y corta la cebolla en juliana y añádela. Agrega el pimiento cortado en tiras.

Introduce las patatas peladas y cortadas en rodajas. Fríe el conjunto a fuego moderado. Escurre y reserva.

Coloca en un cuenco la carne picada, las aceitunas picaditas y los tomates picaditos. Casca el huevo, añade perejil picado y mezcla todo bien. Reserva.

Coloca 4 lonchas de panceta cruzadas en moldes (que cuelguen las lonchas por fuera del molde). Rellena la base del molde con una buena capa de carne (presiona con una cuchara para cubrir bien el fondo), coloca encima una capa de patata y termina con otra capa de carne hasta que llegue al borde del molde. Presiona bien, tapa con las tiras de panceta que quedaban fuera del molde y hornea a 200 ° C, durante 15-20 minutos. Reserva.

Separa los ramilletes de brócoli y ponlos a cocer en una cacerola con abundante agua hirviendo y sal. Deja que se cocinen durante 3-4 minutos (hasta que estén "al dente"). Escurre y reservalos. Desmolda los pastelitos de pavo y sírvelos acompañados con el brócoli.