

Pastel de Carne



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-carne>

Preparación

En una sartén caliente coloque un poco de aceite, sazonar la carne con sal y pimienta y cocine durante 2 minutos de cada lado hasta que esté dorado. Retirar y dejar enfriar. Tome un plato y coloque una cucharada grande de los champignones a la plancha y la cebolla en el centro, corte la carne y colóquela en la parte superior. Ponga la espinaca, la zanahoria y los guisantes alrededor. Rocíe con un poco de condimento para carne. Cepille el borde del plato con un poco de huevo batido y luego cubra con el hojaldre. Pintar la superficie con el resto de huevo batido y coloque en el refrigerador hasta que esté listo para hornear. Cocine en un horno caliente durante 15 minutos hasta que la pasta esté cocida, sirva caliente con un poco de puré o su salsa favorita.



Ingredientes

- 300 grs. Solomillo - Lomo (o la carne que desee)
- 150 grs. Champignones a la plancha
- 100 grs. Cebolla dorada en aceite
- 100 grs. Espinaca cocida
- 100 grs. Zanahoria cocida
- 100 grs. guisantes
- 1 Tapa para tarta hojaldrada
- 1 huevo
- 100 cc. Condimentos para carne diluido en agua
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto

Categorías

Un día normal, Todo el año, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal