Mis recetas online

Pastel de carne

Ingredientes

- 400 gr. de ternera picada
- 150 gr. de bacón
- 1 cebolla
- 150 gr. de ciruelas pasas
- 50 gr. de queso rallado
- moscatel
- 3 huevos
- mantequilla
- sal pimienta.

Preparación

Rallar la cebolla sobre una cazuela, añadir la nuez de mantequilla y meter la cazuela al microondas 5' .

Echar la carne, el bacón picado, las ciruelas troceadas, los huevos batidos, y una cucharada de moscatel, salpimentando al gusto .

Engrasar un molde y poner en él la mezcla apretando con la mano para que no se formen burbujas en su interior .

Tapar el molde con una servilleta de papel y meter al horno 5'; quitar la servilleta y dejarlo otros 5' .

Dejar enfriar antes de desmoldar .

Se puede servir con alguna salsa para carne .

.