



PASTEL DE CARNE 6 Porciones

Ingredientes:

- ½ taza de salsa inglesa (125 ml)
- ½ taza de jugo sazonador (125 ml)
- ¼ de trozo de cebolla
- 1 diente de ajo, pelado
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- ½ taza de queso parmesano rallado
- 1 kg de carne de res molida
- ½ taza de pan molido
- Queso parmesano para espolvorear
- 200 g de tocino en rebanadas
- Ensalada para decorar

Método de Preparación

1. Horno Precaentado a 200° C.
2. Licua la salsa inglesa con el jugo sazonador, la cebolla, el ajo, el consomé y la taza de queso parmesano. Vierte lo anterior a la carne, añade y el pan molido; mezcla integrar por completo.
3. Vierte la carne sobre un molde redondo previamente engrasado; espolvorea un poco mas de queso parmesano y encima coloca las rebanadas de tocino.
4. Hornea por 50 minutos o hasta que dore ligeramente y la carne se haya cocido. Retira del horno, corta en rebanadas y ofrece con alguna ensalada.

Consejo: Si lo deseas, puedes agregar jamón picado.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Horneado: 50 min.

Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****