

PASTEL DE CARNE:



Esta imagen no corresponde con el resultado final de la receta.

Ingredientes

- 60 g de ternera picada
- 30 g de tocino picado
- 60 g de pollo picado
- 25 g de huevo
- 8 g de piñones
- 10 g de ciruelas secas
- 10 g de orejones de albaricoque
- Pan rallado
- Espesante comercial con gomas

Elaboración

1. Batir los huevos y añadir 1 cucharada sopera de pan rallado.
2. Dejar reposar para que se hinche el pan rallado.
3. En un recipiente aparte, mezclar las carnes salpimentadas, los piñones, las ciruelas y orejones cortados, previamente dejados en remojo.
4. Mezclar las carnes y frutos secos con los huevos.
5. Poner aceite y pan rallado en el fondo del recipiente que irá al horno. Poner encima toda la mezcla y apretar con papel de aluminio para compactar.
6. Hornear a 180°C durante 40-45 minutos.
7. Separar una ración en un vaso con 100 ml de agua y triturar.
8. Añadir la cantidad de espesante indicada y remover durante 1 minuto.
9. Servir.

Guarnición: manzana hervida con piñones, ciruelas secas y orejones de albaricoque.