Receta de Pastel De Carne Mixto

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para este viernes en el que algun@s están de puente, os dejo una rica receta de Pastel de carne mixto que podéis preparar en casa y seguro que gustará a todos vuestros comensales.

Ingredientes

- Carne de ternera picada (200grs)
- Carne picada de cerdo (200grs.)
- Filetes de pechuga de pollo sin picar (dos o tres)
- Sal, pimienta, nuez moscada
- Ajos (dos dientes)
- Huevos (tres)
- Leche (un chorrito)
- Pan rallado

Modo de Preparación

1. En un bol mezclar las carnes picadas, salpimentar y echar los huevos, remover bien todo que quede bien mezclado
2. Trocear los ajos bien picaditos y añadir a la masa, echar un poco de pan rallado, la nuez moscada y un chorrito de leche, mezclar bien que quede una masa homogénea
3. Forrar un molde alargado con papel de aluminio, que sobre por los laterales, echar un chorrito de aceite y un chorrito de coñac y colocar la mitad de la mezcla
4. Extender encima los filetes de pollo muy finitos y echarlos un poco de sal y pimienta, luego añadir el resto de la mezcla y un poquito de aceite por encima
5. Cerrar los laterales del papel de aluminio y meter al horno a 180 Grados sobre media hora
6. Desmoldar cuando esté frio