

Pastel de Carne

Cocina Internacional

Enviado por : che

Publicado el : : 6/4/2014 21:08:46

Pastel de Carne. Para preparar un pastel de carne puedes aprovechar los restos de un guiso que tengas en casa o la carne con la que preparaste un caldo. Pero también puedes hacer como en esta receta y empezar de cero usando un poco de carne picada

Ingredientes para hacer Pastel de Carne (para 4 personas):

- 600 gramos de carne picada (puedes usar solo carne de ternera o mezclada con cerdo)
- 750 gramos de patatas
- 2 zanahorias grandes (unos 200 gramos en total)
- 1 cebolla grande (unos 300 gramos)
- 2 dientes de ajo grandes
- 1/2 vaso de vino tinto (125 ml)
- 2 vasos de caldo de carne (500 ml)
- 6 cucharadas de tomate frito (unos 100 gramos en total)
- 3 cucharadas de queso parmesano rallado (unos 50 gramos en total)
- 50 gramos de mantequilla sin sal
- 5 cucharadas de aceite de oliva (unos 50 ml)
- agua
- sal y pimienta negra

Para preparar el puré de patatas pon a calentar 2 litros de agua con una cucharada pequeña de sal y cuece las patatas. Cuando las patatas estén cocidas pélalas y haz el puré. Luego añádele el queso parmesano, la mantequilla, una pizca de pimienta negra molida y mezcla bien.

Ahora preparamos las verduras para la carne. Pela los ajos y pícalos finamente. Pela la cebolla y la zanahoria. Ahora ralla la cebolla y la zanahoria con la ayuda de un rallador.

En una sartén grande pon el aceite a calentar a fuego fuerte. Cuando esté caliente añade la cebolla, la zanahoria y el ajo. Deja a fuego medio alto hasta que la verdura coja algo de color.

Entonces sube el fuego añade la carne picada y media cucharada pequeña con sal. Cuando tome color añade el vino y deja que se reduzca (hasta que casi desaparezca). Luego añade el caldo de carne y el tomate frito. Deja a fuego medio sin tapar hasta que se reduzca el caldo. La carne debe quedar con una salsa muy espesa y cremosa (pero no debe quedar líquido suelto). Cuando esté listo prueba de sal y si hace falta añade una poca más.

Pon el horno a 200 grados centígrados (arriba y abajo) y con el grill encendido. Coloca la carne en una fuente apta para el horno y cubre la carne con el puré de patatas que hemos preparado.

Mete en el horno y deja hasta que la superficie del puré de patatas se ponga dorada (unos 20 minutos). Y listo, ya tienes tu pastel de carne preparado.