



PASTEL *de carne*

*Acompañar con
papa al horno o
ensalada verde.*

Ingredientes:

- 2 kg de Carne res molida
- 250 g de tocino
- 1/2 cebolla picada
- 1 cucharada de ajo picado
- 2 cucharaditas de salsa inglesa
- 1 cucharada de salsa catsup
- 1 huevo batido
- 1/3 taza de pan molido
- 1 lata de chícharos chica
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta molida

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°C
2. En un tazón mezcle la carne, la cebolla, el ajo, la salsa inglesa, la salsa catsup, la mostaza, el huevo, el pan molido, los chícharos, la sal y la pimienta.
3. En el fondo de un refractario o molde para hornear, forme una cama con las tiras de tocino (crudo), acomode la mezcla anterior encima del tocino y termine con tiras de tocino sobre dicha mezcla. Tape con papel aluminio.
4. Horneé por una hora o hasta que el termómetro de carnes registre 69°C.
5. Sirva caliente.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
6 PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-081/1703