



Pastel de carne con salsa de setas



TM-31

INGREDIENTES PARA 6 raciones:

PAN DE CARNE

- 20 g de pan duro
- 60 g de queso parmesano
- 60 g de verduras variadas (ajo, cebolla, zanahoria, apio)
- 400 g de carne de ternera picada
- 2 huevos
- Sal
- Pimienta negra molida
- 100 g beicon ahumado en lonchas

SALSA Y ACOMPAÑAMIENTO

- 500 g de zanahoria peladas y cortadas finas
- 1-2 chalotas
- 30 g de aceite
- 450 g de setas mixtas congeladas
- 100 g de vino blanco seco
- 400 g de agua
- 1 pastilla de caldo
- Pimienta negra molida (al gusto)

PREPARACION:

- Pon el pan duro y el parmesano en el vaso y programa 10 seg Vel 8.
- Añade las verduras y programa 5 seg Vel 7.

- Incorpora la carne, los huevos, la sal y la pimienta, mezcla programando 30 seg Vel 2.
- Extiende un rectángulo de film transparente y pon encima las lonchas de beicon cubriendo el centro del rectángulo. Vierte la masa del vaso sobre el beicon, forma un cilindro grueso, envuélvelo apretando bien con el film y las lonchas de beicon y colócalo en el recipiente Varoma. Coloca las zanahorias cortadas en rodajas alrededor de la carne. (Si no caben todas, pon parte en el cestillo) y salpimenta.
- Pon en el vaso las chalotas y el aceite y trocea 5 seg vel 7.
- Agrega las setas y rehoga 5 min Varoma Giro a la izquierda vel cuchara.
- Incorpora el vino, el agua, la pastilla, sal y pimienta. Inserta el cestillo si lo has utilizado para poner parte de las zanahorias. Sitúa el recipiente Varoma en su posición y programa 40 min Varoma Giro a la izquierda vel 1.
- Sirve el pastel de carne en una fuente, rodeado de zanahorias y cubierto de salsa.

