

# CÓMEME EN...

## Pastel de carne guisada



Receta de Nila Atienza Fanlo

### Ingredientes:

- ★ 200 g. de ternera para guisar
- ★ ½ cebolla
- ★ 1 diente de ajo
- ★ 50 g. de zanahoria
- ★ 50 g. de guisantes precocinados
- ★ ½ litro de caldo de carne
- ★ 1 masa de hojaldre
- ★ Semillas de sésamo para decorar
- ★ Un huevo batido

### Preparación:

**Sofreímos el ajo con la cebolla.** Añadimos la **zanahoria** y la **carne**, y removemos hasta que dore. **Mojamos con el caldo** de carne y añadimos los **guisantes**. Dejamos que reduzca el caldo y reservamos.

Cortamos la masa de **hojaldre** y la ponemos en el molde. Rellenamos con la mezcla de carne y cubrimos con otra capa de hojaldre haciendo la forma de una **tartaleta**.

**Pintamos con huevo** toda la masa y añadimos algunas semillas, como **sésamo**, para decorar la tartaleta. Horneamos entre **30 y 40 minutos a 180 °C**. ¡Ya verás qué bien huele!



¡Escanéame  
y descubre  
más recetas  
para cocinar  
carne fresca!



asociación  
de abastecedores de carne  
de mercazaragoza

mz  
mercazaragoza



Zaragoza  
AYUNTAMIENTO