Pastel de carne con hojaldre

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 lámina de hojaldre
- 400 gr de carne picada mezclada mitad vacuno mitad cerdo
- 2 pan de molde sin bordes un poco de leche
- 150 gr. de jamón serrano 6 lonchas estrechas y finas
- 6 lonchas cuadradas de jamón york cortado fino
- 2 huevos crudos 2 huevos duros
- especias: pimienta, tomillo, sal de ajo, sal normal

Preparación:

Paso 1

Se pone la carne picada un ratico en maceración con un huevo, las dos rebanadas de pan bimbo (mojadas y escurridas previamente en la leche) y las especias. En un molde de silicona alargado untado previamente con un poquito de aceite se ponen las lonchas de jamón serrano de forma que cubran todo el molde como si lo forrásemos. En la siguiente capa 3 lonchas de jamón york sólo en la base. Poner un poco de carne picada y encima los huevos partidos en dos boca abajo, se cubre esto con el resto de la carne picada y encima las otras 3 lonchas de jamón york. Se desmolda con cuidado en el centro de la lámina de hojaldre y se cierra sin mas, con una cuchilla se hacen unos cortes al gusto Se precalienta el horno a 180º y se mete a media altura unos 40 minutos.