PASTEL DE CARNE Y TORTILLA

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

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Se puede comer frío o caliente.

Ingredientes para 3 personas :

- 250g de bacon en lonchas
- 300g de carne picada
- 2 cucharadas soperas de ketchup
- 1 cucharada de pan rallado
- 2 huevos cocidos
- 1 huevo batido
- Queso en lonchas
- pimientos del piquillo
- 2 patatas
- 1/2 cebolla (opcional)
- 2 huevos
- aceite, sal y pimienta molida

Preparación:

Paso 1

Se precalienta el horno a 180º Se forra un molde rectangular con las lonchas de bacon dejando que sobresalgan por arriba. Se aliña la carne con sal, pimienta molida, el ketchup, 1 huevo batido y el pan rallado. Se pone en el fondo del molde. Encima de la carne ponemos los huevos cocidos partidos por la mitad, lonchas de queso y los pimientos del piquillo. Pelamos y partimos las patatas,les ponemos sal y las freímos junto a la cebolla y las mezclamos con los 2 huevos batidos y las ponemos encima del queso. Tapamos con el bacon. Cubrimos con papel aluminio y horneamos 40 minutos a 180º.