TROZO DE PASTEL DE CARNE

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

Creador: rosa marcos rom

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

una vez más hemos hecho pastel de carne, y como no se puede comer como plato único es que es muy completo para todos

Ingredientes para 1 persona :

- 2 patatas
- 1/2 de cebolla
- ajo
- 50 gramos de puerro
- 2 cucharadas de tomate
- 150 gramos de carne ternera
- 50 gramos de carne de cerdo
- 100 gramos de queso rallado
- 50 gramos de pimiento verde

Preparación:

Paso 1

Lo primero que hacemos es pelar las patatas y hervirlas durante 15 minutos las escurrimos y las chafamos con un poco de mantequilla y a continuación formamos una primera capa de patata en una bandeja preparada para el horno y reservamos, a continuación hacemos en una saten las verduras las pochamos durante 5 minutos y como final añadimos la carne lo hacemos todo durante 10 minutos y lo añadimos todo a sobre la capa de patata que hemos preparado y colocamos la otra capa encima que también hemos chafado con mantequilla y por último le ponemos el queso rallado por encima y al horno