

# Pastel de Carne

*Este pastel, suelo hacer doble cantidad (somos 4 y hago 8 raciones), porque la mitad lo congelo y así ya lo tengo para otra semana; lo cubro bien de salsa de tomate y se queda perfecto. También cuando tengo invitados en casa, sobre todo si hay niños, pues al ir tan picaditas las verduras ni se notan y queda muy jugoso.*

## INGREDIENTES:

- 1kg Carne picada de ternera
- 300g Champiñones
- 300g Cebolla
- 100g Pimiento verde
- 2 Huevos
- 2 Cucharadas aceite oliva
- 2 cucharaditas orégano seco
- 2 cucharaditas ajo en polvo
- 1 cucharadita pimienta negra molida
- 1 cucharadita tomillo seco
- 1 cucharadita de sal

Para la salsa: 800g tomate triturado y 6 dátiles (omitir dátiles los diabéticos)

8  
Raciones



## ELABORACIÓN:

1. Limpiar las verduras, pelar la cebolla y picar finamente las hortalizas por separado (yo utilizo el accesorio de picar de la batidora, para que quede bien fino).
2. Rehogar en el aceite el pimiento y la cebolla, cuando veamos que empiece a dorarse, agregar los champiñones picados y cocinar hasta que se evapore toda el agua que suelen. Dejar templar un poco.
3. Retirar el hueso a los dátiles y poner a remojo con 4 cucharadas de agua caliente durante 10 minutos o hasta que los veamos bien hidratados y blanditos. Triturar y agregar al tomate. Cocinar 10 minutos hasta que evapore la mayor parte del líquido.
4. En un bol grande poner la carne, especias, los huevos y las verduras templadas, amasar con las manos para que se quede homogénea la mezcla.
5. Si quieres hacerlos individuales: untar un molde de silicona para madalenas grandes con un poco de aceite y repartir la mezcla entre 8 cavidades, colocar una cucharada generosa del tomate con dátiles (puede ser antes de cocerla). Cocinar a 200°C durante 45 minutos.
6. Sino tienes molde, pon la mezcla de carne sobre papel de hornear y haz un rectángulo de 25x10cm, unta con salsa de tomate y hornea a 200°C, una hora o hasta que suele jugo transparente, dejar templar antes de cortar en rebanadas.
7. Sirve con la salsa de tomate.