



Pastel de carne de la suegra Feli



Ingredientes: (Para 8-10 personas)

- ½ Kilo de carne picada de cerdo
- ½ Kilo de carne picada de ternera
- 2 dientes de ajo (bien picaditos)
- ½ cebolla (bien picadita)
- ½ taza de perejil finamente picado
- ½ taza de pan rallado
- ½ taza de agua tibia
- 1 saquito de sopa de cebolla (28 gramos)
- ½ taza de Ketchup
- 1 huevo

Elaboración:

Tan fácil como mezclar bien todos los ingredientes en un bol hasta tener una consistencia uniforme. Rellenar un molde de pastel con la preparación. Precalentar el horno a 180° C (350°F) y dejar cocer durante una 1 hora y media.

Fácil donde lo haya. Servir con una salsa de tomate o una salsa de cebolla.

Papa Rafa

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.