

Pastel De Carne Fácil



Esta receta la saqué de: *The Best 3 Ingredient Cookbook* de Tony Amidor. Pero agregué un huevo para ayudar a que el pan se adhiriera mejor.

Ingredientes

- 60 ml de pan rallado sazonado al estilo italiano
- 90 ml + 125 ml de salsa barbacoa
- 500 g de carne molida magra

- Sal, pimienta, aceite de oliva
- 1 huevo crudo

Utensilios

- Bandeja para horno plana
- Papel de horno
- Tazón grande

Preparación

- Precalentar el horno a 180 °C (350 °F).
- Mezclar 60 ml de pan rallado, el huevo y 90 ml de salsa barbacoa en un tazón.
- Agregar la carne, mezclando bien con las manos limpias.
- Formar un panecillo sobre el papel de horno en un bandeja para hornear.
- Cubrir con el resto de la salsa barbacoa.
- Hornear durante unos 45 minutos hasta que la temperatura interna alcance los 68 °C (155 °F).
- Dejar reposar al menos 10 minutos antes de servir.