



MINI PASTEL DE CARNE

Ingredientes:

- 600 g de carne molida de res
- ¼ de cebolla, finamente picada
- 1 diente de ajo, finamente picado
- ¼ de taza de puré de tomate
- ¼ de taza de piña, cortada en cubos pequeños
- ½ pimiento morrón verde, sin semillas y cortado en cubos pequeños
- ½ taza de avena
- 1 huevo
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cucharadas de aceite

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. En un tazón mezcla la carne con la cebolla, el ajo, el puré de tomate, la piña, el pimiento, la avena, el huevo y sazona al gusto. Mezcla hasta integrar perfectamente todos los ingredientes.
2. Toma una porción de la mezcla anterior y aplástala ligeramente. Repite el procedimiento hasta terminar con la carne. En una sartén caliente el aceite, sella la carne por ambos lados y hornea durante 20 minutos o hasta que la carne esté bien cocida.
3. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4