



## PASTEL DE CARNE CON HOJALDRE

### Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo, pelado y picado finamente
- 500 g de carne molida
- ¾ taza de vino blanco
- 2 hojas de laurel
- 3 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto
- 500 g de pasta hojaldre

**Horno precalentado a 210°C**

### Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla junto con el ajo añade la carne, deja cocinar hasta que la carne esté cocida.
2. Incorpora el vino blanco y el laurel cocina hasta que se evapore el líquido, agrega el perejil y salpimenta, mezcla perfectamente y retira del fuego. Reserva.
3. Aparte extiende la mitad de la pasta hojaldre sobre una mesa ligeramente enharinada y con la ayuda de un rodillo, cubre un molde para pay, vierte la carne previamente escurrida. Extiende el resto de la pasta y barniza con un poco de huevo coloca encima de la carne presionando las orillas para que selle perfectamente. Barniza con el resto del huevo y pica con un tenedor.
4. Hornea por 45 minutos o hasta que la pasta esté ligeramente dorada.

<b>Tiempo de preparación:</b>	25 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	30 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	8