

## Pastel de Carne



### Ingredientes:

- 2 láminas de hojaldre.
- $\frac{3}{4}$  kg de carne de ternera picada, la carrillera es una buena opción.
- 2 huevos cocidos.
- 2 chorizos tiernos.
- bechamel: 1 vaso de leche, sal, pimienta, hiervas provenzales, 1 cucharón de harina.
- 1 huevo batido para pintar.

### Elaboración:

Se estira una lámina de masa de hojaldre y se coloca sobre la bandeja de horno o similar si es para llevar, se distribuye la carne de ternera picada a la que previamente se le ha dado dos o tres vueltas en la sartén para sellarla, o según el tipo de carne también se puede cocer para que esté más tierna; se distribuyen sobre la superficie los dos huevos cocidos en pequeños trozos, así como los dos chorizos tiernos. A continuación se prepara la bechamel en un cazo, en el que se vierte el vaso de leche, la sal, la pimienta, las hiervas provenzales y el cucharón de harina, se van dando vueltas con cucharón de madera y cuando comienza a hervir ya estará lista para con el mismo cucharón distribuir la misma sobre el pastel. Una vez hecho esto, se coloca la otra lámina de hojaldre previamente estirada a la misma anchura, no se cierran del todo los bordes para que pueda “respirar”, seguidamente se pinta la superficie con el huevo batido.

Finalmente con el horno precalentado a 200°, se introduce la bandeja a una altura media y se baja la temperatura a 180°, en unos 20 minutos estará listo. Y a comer.

Nota: hay quien la bechamel la realiza con mantequilla, esto supone más grasa.