

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Pastel de carne

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:

1h.

## Ingredientes

- 2 zanahorias
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 1/2 vaso de vino tinto
- 2 vasos de caldo de carne
- 600 gr. de carne picada
- 750 gr. de patatas
- 6 cucharadas de tomate frito
- Queso parmesano
- 50 gr. de mantequilla
- Agua
- Aceite
- Sal
- Pimienta

## Preparación

1. Cuece las patatas en el bol de tu Cooking Chef a 140° hasta que estén cocidas.
2. Péralas y machácalas hasta obtener una pasta. Introdúcelas en el bol.
3. Añade el queso parmesano, la mantequilla, sazona al gusto y programa velocidad 1 hasta que quede todo mezclado. Retira y reserva.
4. Pica la cebolla y la zanahoria en el procesador de alimentos.
5. Sofríe la cebolla y la zanahoria en el bol de tu Cooking Chef con aceite a 140°.
6. Añade la carne y sazona. Añade el vino cuando la carne haya cogido color. Dejar reducir.
7. Incorpora el tomate y el caldo. Dejar reducir hasta obtener una salsa espesa.
8. Programa el horno a 200° con el grill e introduce una fuente apta para hornear con la carne y el puré encima.
9. Hornea durante 5 minutos a 200° hasta que se dore la superficie.