



PASTEL DE CARNE

(4 porciones)

1. INGREDIENTES

- 1 taza de pan rallado.
- 2 huevos.
- 400 gr. de carne molida.
- 1/2 berenjena.
- 1/2 zapallito italiano.
- 1/2 pimiento rojo.
- 1/2 pimiento amarillo.
- 1/2 cebolla roja.
- 1/2 poro.
- 1 rama de apio.
- 1/2 zanahoria.
- 8 champiñones.
- 160 gr. de queso mozzarella.
- 50 gr. de queso parmesano.
- Sal.
- Pimienta negra.
- Ajo en polvo.
- Orégano.
- Aceite vegetal o de oliva.

2 PREPARACIÓN

Laminamos la berenjena y el zapallito en rodajas de grosor medio. A las berenjenas les espolvoreamos una pizca de sal y las dejamos sobre papel absorbente de cocina para que eliminen el amargor. El zapallito lo reservamos.

Picamos finamente la cebolla, el poro, el apio, pimientos y zanahoria. También limpiamos y cortamos en láminas los champiñones.

En una sartén sofreímos a fuego medio la cebolla, el apio, el poro, los pimientos y la zanahoria. Cuando estén ligeramente dorados, añadimos los champiñones y la carne. Dejamos que cocine por 2 a 3 minutos. Condimentamos con sal, pimienta, ajo en polvo y orégano al gusto. Reservamos.

Una vez enfriado el relleno de carne, añadir los huevos crudos junto con el pan rallado.

A continuación, escurrimos el amargor de las berenjenas y sellamos ligeramente en la sartén junto con el zapallito italiano.

Para este paso necesitamos un molde para horno redondo o cuadrado que calce con el tazón de la airfryer. Allí armaremos en capas el pastel. Primero colocamos la cama de berenjenas, agregamos la mitad del rehogado de carne con verduras, añadimos el queso mozzarella rallado. Colocamos la capa de zapallitos italianos, lo que quedo del rehogado de carne y culminamos con el queso parmesano.

Precalentamos el Air Fryer Inox Collection 2.5 L (REC-INFDA250) a 155 °C por 3 minutos. Y cuando nos avise de que está lista, introducimos el pastel de carne y verduras previamente tapado con papel de aluminio. Cocinamos unos 10 minutos a 190 °C. Cuando termine la cocción, destapamos y cocinamos otros 10 minutos más a 190 °C destapado.

