

Enrejado Ternera al Curry

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0	Aceite oliva
6	Setas — picadas
1 cucharadita/s	Sal
	Pimienta negra
	Pasta
1 cucharadita/s	Maicena
1 bote/s	Guisantes — pequeño
	Fondo oscuro — cubito
2 cucharada/s	Curry — en polvo
1	Cebollas — mediana cortado a dados
450 gr	Carne — para guisar en cubitos
1 dientes	Ajos — muy picado
2	Zanahorias — medianas cortadas en rodajas

ELABORACIÓN

Prepare la pasta de perejil, envuélvala y refrigérela. Seque la carne con papel de cocina. Caliente el aceite a fuego moderado-alto en una sartén antiadherente de 26 cm. Añada la carne y dórela uniformemente Mézclelo con el ajo y el curry en polvo, y cueza 1 minuto más. Traslade la mezcla con una espumadera a un cuenco. Caliente el resto del aceite en la misma sartén y agregue las zanahorias y la cebolla, cuézalas 10 minutos, o hasta que estén dorados y después agregue las setas y saltéelas un poco. Agregue el buey, el cubito, la sal y 300 ml de agua a la sartén, hasta que hierva. Reduzca el fuego a bajo; tape y cueza 30 minutos. Mezcle la maicena y 60 ml de agua, y viértalos gradualmente en la sartén. Cueza a fuego vivo 1 minuto sin dejar de remover, hasta que la mezcla se espese. Agregue los

guisantes y mezcle. Retire del fuego. Precaliente el horno a 220°C (gas 7). Extienda la mitad de la pasta con un rodillo enharinado sobre una superficie, también enharinada; forme un círculo 3 cm más grande que el molde de 23 cm invertido. Traspase la pasta al molde. Llénelo con el relleno y recorte la pasta, deje que cuelgue 2 cm por las paredes. Corte el resto de la pasta en tiras de 1Y2 cm. Ponga la mitad de las tiras sobre la empanada cada 2 cm; no selle los extremos. Doble una tira sí y otra no desde el centro hacia la mitad de un extremo. Ponga en el centro una tira en sentido longitudinal, recolque las partes dobladas de las tiras. Doble hacia atrás tiras alternas; añada la segunda tira longitudinal. Y siga así, componiendo un enrejado. Hornee 35 minutos, o hasta que la pasta esté dorada y el relleno burbujee.

MAVILLUM