

Pastel avestruz

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0	
1 kg	Avestruz — carne de ragut
	Pimienta negra
60 gr	Paté
250 ml	Nata
8	Huevos
400 gr	Hojaldre
	Hierbas — aromáticas
25 gr	Galletas — picada
250 ml	Brandy
	Sal

ELABORACIÓN

- Picar la carne (trozos pequeños)
- Batir los huevos con la nata. Mezclar con la carne, el paté, las hierbas aromáticas y la galleta picada.
- Preparar una fuente para horno. Untando el fondo con mantequilla y espolvorear con harina.
- Hacer dos partes con el hojaldre, extender una de las partes del hojaldre en el molde y rellenar con el preparado anterior y cubrir con la otra parte del hojaldre sellando mediante una costura e ir dejando algunos agujeros para que salga el vapor.
- Hornear a 180 grados unos 40 minutos.