

Enrejado Ternera al Curry

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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, recoloque 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.