

Pastel avestruz

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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.