

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Pastel de carne con champiñones

Pastel de carne con champiñones

Ingredienten:

- 150 g de mantequilla Brugge
- 120 g de champiñones
- 1 limón
- 150 g de beicon magro en trozos pequeños
- 150 g de queso Brugge Jong rallado
- 3 chalotas
- 4 rebanadas de pan multicereales
- 1 cucharada de semillas de mostaza
- Pimienta negra
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de tomillo picado
- ½ cucharadita de cilantro molido
- Una pizca de nuez moscada
- 500 g de carne picada de ternera
- ¼ de litro de caldo de verduras
- Mermelada de frutos rojos
- Aceite de oliva
- 1 hoja de papel vegetal
- 1 molde para tartas

Bereiding:

1. Pique bien las chalotas y sofría con el beicon en 50 g de mantequilla.
2. Corte el pan con la corteza en trozos y añádalos, déjelo cocer brevemente y enfríe con el caldo de verduras.
3. Retire del fuego a los 15 minutos.
4. A continuación, incorpore a la mezcla la carne picada, el queso, las semillas de mostaza, el tomillo, el cilantro, 100 g de mantequilla derretida, nuez moscada, sal y pimienta.
5. Corte los champiñones en láminas, rocíelos con limón y añada a la mezcla.

6. Ponga papel vegetal en el molde y vierta la mezcla en su interior.

7. Meta 75 minutos al horno precalentado a 200 °C.

8. Deje que coja consistencia en el frigorífico durante 2 horas como mínimo y sirva con lechuga, mermelada y aceite de oliva.

4 personen

240 min

Plato principal

2

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/pastel-de-carne-con-champinones>