

## PASTEL DE CARNE

### Ingredientes

1 kilo de carne de res  
1/4 kilo de carne de chancho  
4 huevos  
2 cucharadas de cebolla picada  
2 cucharadas de queso parmesano  
1/4 cucharadita ajos molidos  
1/4 cucharadita comino  
1/4 cucharadita pimienta  
4 cucharadas de mantequilla  
1 cucharada perejil  
1 pimiento picado  
1 taza de pan remojado en leche

### Preparación

Se muelen las carnes, en un recipiente se mezclan todos los ingredientes batiéndose bien y cuando la preparación esté uniforme se vierte en un molde enmantequillado y alargado se lleva al horno moderado hasta que esté cocido. Ya frío se corta y el jugo que ha soltado se cuele y desgrasa sazónándose con un poco de sji-no-moto.

Para la guarnición de verduras:

1 coliflor chica  
1 taza de arvejas  
1 taza de col morada  
1 taza zanahorias  
1 tomate en rajás

Se sancochan las verduras por separado y se aderezan con el siguiente aliño:

3 yemas cocidas  
aceite  
sal, pimienta  
1/2 cucharadita azúcar  
1 cucharadita salsa inglesa  
2 cucharadas vinagre  
2 cucharadas ketchup  
1/8 litro de crema

### Preparación

Se endurecen los huevos y se separan las yemas que se pasan por un cedazo se les añade el aceite intercalando con el vinagre hasta formar una crema suave, la pimienta, azúcar, sal, salsa inglesa, ketchup y finalmente la crema ligeramente batida.