



Mini pasteles de carne

Receta de V-ZUG AG



Preparación	1 H 30 Min.
Tiempo de reposo	10 Min.
Tiempo de cocción	35 Min.
Unidad	12
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

Pasteles de carne picada picantes

Relleno

500 g Carne picada
Mantequilla para freír
1 Cebolla, picado
125 g Champiñones, picado grueso
1 Diente de ajo, prensado
1 Cuchara sopera Salsa Worcestershire
1 Cucharadita Sal
un poco Pimienta
1 Cucharadita Pimentón suave en polvo
1 Una pizca Pimienta de cayena
1½ Cuchara sopera Harina blanca
250 g Caldo de carne

Pasteles

2 Hojaldre rectangular enrollado
Aceite de girasol para engrasar





Relleno

Caliente la mantequilla en una sartén grande. Saltee la carne a fuego fuerte.
Añada el resto de los ingredientes hasta la harina (incluida) y fríalos a fuego medio durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Vierta el caldo de carne y llévelo a ebullición. Reduzca el fuego y deje que se cocine a fuego medio durante 1 hora.
Deje que se enfríen.

Pasteles

Engrase los moldes para magdalenas.
Corte 12 redondeles de hojaldre de unos 12 cm de diámetro y forre con ellos los moldes para magdalenas. Pinche la base de la masa de hojaldre varias veces con un tenedor. Vierta el relleno en los moldes.
Recorte 12 redondeles de unos 7 cm de diámetro de la masa restante. Rellénelos. Presione bien los bordes. Pinche la parte superior del hojaldre varias veces con un tenedor.

Hornear

Hornee el molde para magdalenas en una bandeja de horno en el estante del medio con horneado profesional clásico a 200 °C durante 35 minutos.
Deje que se enfríen un poco antes de servirlos.

Pasos de cocción

Horneado profesional clásico 200 °C durante 35 Min.

Accesorios

Molde para magdalenas con 12 espacios de aproximadamente 7 cm de diámetro cada una
Bandeja

Información complementaria

Creado el 25.06.2024

