

# PASTEL DE FORNO COM CARNE À MODA CHILENA

## INGREDIENTES

### RECHEIO CHILENO:

Recheio chileno: 2 colheres das de sopa de azeite

1 colher das de sopa de manteiga

1 colher das de café de alho picado

700 g de carne moída (patinho)

400 g de cebola cortada em cubos bem pequenos

1/2 envelope de caldo de carne 0% de gordura

Sal, colorau, pimenta-do-reino e cominho a gosto

4 ovos cozidos e cortados a gosto

5 colheres das de sopa de azeitonas chilenas fatiadas

5 colheres das de sopa de cheiro verde fresco bem picado

100 g de uva passa sem sementes

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO CHILENO:

Recheio chileno: Em uma panela grande aqueça o azeite e refogue o alho, a carne e a cebola. Mexa constantemente até que a carne esteja bem frita e a cebola transparente. Tempere com o caldo de carne, sal, pimenta e o cominho. Em seguida desligue o fogo e acrescente os ingredientes restantes, misture delicadamente e utilize no preparo dos pasteis.

### MONTAGEM:

Montagem: Disponha os discos sobre uma bancada e aplique uma porção do recheio, pincele a clara nas bordas, feche os pasteis apertando com um garfo.

Coloque os pasteis em uma assadeira untada com azeite e leve ao forno preaquecido a 180°C até ficarem crocantes. Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33105-pastel-de-forno-com-carne-a-moda-chilena.html>