

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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