

# Pastel de carne inglés

Publicada por:

[imprimir](#)



- 40 '
- 73 '
- 6

## Modo express

1. Pele y corte las patatas en trozos medianos, introdúzcalas en la cubeta de su Chef Plus Induction Pro, añada la sal y vierta agua hasta cubrirlas. Cierre la tapa y programe el menú Vapor 23 minutos a 118 °C.

2. Al acabar el programa, retire y escurra las patatas, cháfelas y mezcle con la mantequilla con ayuda de un tenedor. Salpimiente al gusto y reserve aparte.
3. Pele las cebolla y el ajo y limpie los champiñones.
4. Coloque el disco 3, cara para rallar, en el Mixer, ponga la tapa y ralle la cebolla y el ajo. Corte los champiñones en rodajas finas.
5. Mezcle la cebolla y el ajo rallado con la carne picada, los champiñones, el tomate frito, la salsa Worcestershire y el romero, ponga sal y pimienta al gusto y mezcle todo. Vierta la mezcla en el molde de aluminio.
6. Distribuya el puré de patatas sobre la mezcla anterior; alise para crear una capa uniforme. Programe el menú Horno 50 minutos a 162 °C.