



ingredientes

- ▶ 800 g de Ternera Gallega picada
- ▶ 4 rebanadas de pan de molde remojado en leche
- ▶ 2 huevos
- ▶ 50 g de avellanas picadas
- ▶ 50 g piñones
- ▶ 100 g ciruelas pasas sin hueso
- ▶ sal, pimienta negra, tomillo

para la salsa:

- ▶ 6 cucharadas de mostaza en grano
- ▶ 5 cucharadas de mayonesa
- ▶ 3 cucharadas de IGP Miel de Galicia

para acompañar:

- ▶ lechugas variadas, tomatitos

elaboración

Mezclar todos los ingredientes y condimentos en un bol y trabajar bien hasta que quede una masa bien amalgamada. Darle forma de rollo. Disponerla en una placa aceitada y asar a 180 °C de 15 a 20 minutos, hasta que esté hecha por el centro. Dejar reposar antes de cortar.

para la salsa

Mezclar todos los ingredientes en un bol hasta que estén bien ligados.



presentación

Lonchar el pastel de carne y servir acompañado de la salsa, completando con un poco de ensalada.

sugerencia

Este plato puede servirse frío o caliente.



tiempo aproximado: 40 minutos