Receta de Pudin De Carne Picada Con Bechamel Al Horno

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy prepararemos este delicioso pudin de carne, que es muy completo y puede utilizarse bien en la comida o en la cena.

Ingredientes

- Carne picada de ternera y cerdo (medio kg.)
- Repollo rizado cocido (uno pequeño) es opcional
- Tomate frito (un bote de 400grs.)
- Dos huevos con clara
- Vino blanco o cerveza (un vaso)
- Pimiento verde
- Cebolla
- Sal y ajos

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva, freír la cebolla, el pimiento verde y los ajos, todo bien picadito
2. Añadir la carne y echar la sal al gusto, remover bien hasta que esté bien frita la carne
3. Echar el repollo, el vino y después los huevos con clara batidos, mezclar bien
4. Poner en una fuente de horno y echar una bechamel clarita por encima
5. Meter al horno y gratinar unos minutos