

# Pastel de Carne

Receta enviada por Tina Coleman

**Sartén de 8 pulgadas con tapa**  
**Tazón para Mezclar de 3 cuartos**  
**Tazón para Mezclar de 1 cuarto**

**Tiempo de cocción:** 35 minutos (aproximadamente)  
**Rinde:** 4 porciones

## Ingredientes:

### Mezcla de Carne

1 libra de carne molida  
½ taza de avena  
1 huevo  
1 cucharada de Salsa Inglesa (*Worcestershire sauce*)  
1 cucharada de azúcar morena  
¼ de taza de cebolla picada

### Cubierta

1 lata de salsa de tomate (*tomato sauce*) —8 onzas—  
2 cucharadas de azúcar morena  
1 cucharadita de Salsa Inglesa (*Worcestershire sauce*)

## Preparación:

En el Tazón para Mezclar de 3 cuartos, combine la carne molida, la avena, los huevos, la salsa inglesa, el azúcar morena y la cebolla.

Coloque la mezcla en el Sartén de 8 pulgadas moldeándola alrededor del asiento del sartén; deje media pulgada (1.3 cm) de separación entre la mezcla y la pared del utensilio. Esto le permitirá escurrir el aceite sobrante una vez que la carne se haya cocido y antes de agregar la salsa.

Ponga el Sartén de 8 pulgadas en la hornilla con la temperatura entre media y media-alta; tape y deje la válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula suene, baje la temperatura a lo más mínimo y cocine durante 25 minutos.

Mezcle los ingredientes para la cubierta: salsa de tomate, azúcar morena y salsa inglesa en el Tazón para Mezclar de 1 cuarto. Cuando la mezcla del pastel haya terminado de cocinarse, escurra cuidadosamente cualquier residuo de aceite acumulado y coloque nuevamente el sartén en la hornilla. Vierta la preparación de la cubierta sobre la carne, tape con la válvula Redi-Temp® abierta y cocine a temperatura media. Cuando la válvula suene, apague la estufa. ¡El Pastel de Carne está listo para servirse!