

## **Pastel de carne (apto para diabéticos y celíacos):**

### Ingredientes:

- 350g de carne magra de cerdo picada
- ¼Kg de carne de ternera picada
- ¼Kg de tocino entreverado bien picado
- ¼Kg de hígado de ternera
- 3 cucharadas de margarina
- 1 cebolla picada
- 1 huevo
- Sal, pimienta
- 1 copa de coñac
- 3 cucharadas de nata



### Preparación:

- Se hace una mezcla con todos los ingredientes y se ponen en la batidora hasta conseguir una pasta fina
- Se vierte en un molde engrasado, se introduce en el horno a temperatura de 250°C
- Se comprueba si está hecho pinchándolo con un tenedor, y si sale un líquido rosado no está bien cocido, se dejará unos 10 minutos más
- Se retira del horno y se deja enfriar