

## **Pastel de carne y pasta (EII Etapa brote)**



### **Ingredientes para 4 personas**

- 200 gramos de Macarrones
- 400 gramos de Ternera
- 2 piezas de Huevo (55 grs./pieza)
- 1 cucharada (9gr.) de Aceite de oliva
- 1 cucharadita de Nuez moscada

### **Preparación**

- 1) Hervir los macarrones y colarlos.
- 2) Cocinar la carne a la plancha.
- 3) Cortar en láminas finas los macarrones y la carne.
- 4) Mezclarlo con los huevos.
- 5) Añadir la nuez moscada a la mezcla y remover
- 6) Engrasar un molde con aceite y verter la preparación
- 7) Cocinarlo en un horno a temperatura moderada durante 50 minutos
- 8) Desmoldar y servir.

### **Valor nutricional (por ración)**

Valor energético: 372,34 Kcal.; Proteínas: 28,81 g; Hidratos de carbono: 36,20 g;  
Grasas: 12,35 g;