



GASTRO RECETAS

SAN MARTIN

BRICK DE CORDERO



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

// 500 gr. de cordero picado // 2 dientes de ajo // 1 cebolla grande // 1 huevo // 1 rebanada gruesa de pan de molde // 1 vaso de leche
// 2 cucharadas de salsa de tomate casera // 1 cucharada de miel

PREPARACIÓN:

1. Mezclar la carne de cordero con el pan humedecido en leche, el ajo machacado, el huevo, el tomate y la miel. **2.** Pochar la cebolla bien picada e incorporarla a la mezcla de carne. Salpimentarlo y reservarlo. **3.** Pegar entre sí la masa filo con la mantequilla derretida y la ayuda de un pincel. **4.** Cubrir el fondo y las paredes de unos aros y taparlo arrugando la parte de arriba. Si hace falta, nos ayudamos de más masa filo o brick para tapar bien la carne. Pintarlo con abundante mantequilla y hornearlo a 180° hasta que se dore la superficie.