

Ingredientes

Pan de molde sin corteza: 50g

Huevo: 1

Leche: 100ml

Zumo de limón: 1 cdta

Gelatina neutra en polvo: 1 cda

Cebolla: 1/2

Zanahoria: 1

Apio: 1/2

Setas: 50g

Carne picada: 500g

Salsa de soja: 1,5 cdta

Salsa inglesa: 2 cdta

Queso rallado: 50g

Perejil seco: 1 cda

Azúcar moreno: 25g

Vinagre: 30ml

Ketchup: 100g

Mostaza: 1 cdta

Instrucciones

- Integrar la leche y el zumo de limón y dejar reposar 15 min (buttermilk)
- Mezclar el pan de molde, huevo, buttermilk y gelatina hasta que quede una masa homogénea
- Picar las verduras fino, triturando las setas, y saltear 5 min hasta que se ablanden
- Mezclar la masa, verduras y la carne y añadir la soja, 1 cdta de salsa inglesa, el queso y el perejil
- Poner la mezcla en un molde de pan y dejar reposar en la nevera 15 min
- Se puede poner en una bandeja haciendo una forma de "pan" si la masa es suficientemente compacta
- Integrar a fuego suave el ketchup, azúcar, vinagre, mostaza y 1 cdta de salsa inglesa y reducir un poco
- Hornear el pastel 30 min @ 175°C
- Desmoldar (si aplica) y seguir cocinando hasta que la temperatura interna sean 60° (unos 20 min)
- 3 veces en tramos de 3 min y con el horno al máximo, pintar el pastel con la salsa y poner en el horno (en el último intervalo dejarlo hasta glasear)
- Reposar 15 min y servir