

# \*\* *Pastel de centolla*

(Para 10 personas)



## INGREDIENTES

- 1 kilo de carne de centolla
- 2 cebollas medianas
- 4 huevos
- 1 taza de crema fresca
- ½ taza de queso rallado
- ¾ taza de vino blanco
- 5 cucharadas de perejil (picado)
- 3 tazas de pan remojado
- 3 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta



## PREPARACIÓN

En una cacerola con aceite dore las cebollas cortadas en cuadros chicos, agregue la carne de centolla (desmenuzada), el vino blanco, cocine por 10 minutos, agregue la crema, el pan remojado y continúe a fuego bajo, condimente; agregue los huevos batidos, apague.

En una fuente, vierta la preparación, agregue el queso cubriendo la superficie y lleve a fuego fuerte por 10 minutos, sirva caliente.

