

Pastel de Carne Murciano

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/590/pastel-de-carne-murciano>

Dirección: [Región de Murcia](#)



El Pastel de Carne Murciano se conoce desde la Edad Media y su receta original perdura en Murcia hasta el día de Hoy. Se compone principalmente de chorizo, huevo y ternera y forma parte de la gastronomía Murciana siendo la referencia durante los encuentros entre amigos, familia, partidos de Fútbol, etc.

Podemos encontrar este mismo Pastel de Carne en los cuadros de Murillo y en el libro Quevedo (Vida del Buscón) publicado en 1626.

Ingredientes:

Para la masa de la base:

- 250 gramos de harina.
- 85 gramos de manteca de cerdo.
- Una tacita de agua.
- Una pizca de sal.

Para la masa de hojaldre que utilizaremos como cubierta:

- 500 gramos de harina.
- Un poco de agua.
- Una pizca de sal.
- Un huevo.

-Manteca de cerdo.

Para el relleno:

- 250 gramos de carne de ternera picada.

Pastel de Carne Murciano

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://tinyurl.com/y67r57gy>

Pastel de Carne Murciano

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://tinyurl.com/y67r57gy>

Pastel de Carne Murciano

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://tinyurl.com/y67r57gy>

Pastel de Carne Murciano

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://tinyurl.com/y67r57gy>

Pastel de Carne Murciano

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://tinyurl.com/y67r57gy>

Pastel de Carne Murciano

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://tinyurl.com/y67r57gy>

Pastel de Carne Murciano

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://tinyurl.com/y67r57gy>

Pastel de Carne Murciano

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://tinyurl.com/y67r57gy>

Pastel de Carne Murciano

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://tinyurl.com/y67r57gy>

Pastel de Carne Murciano

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://tinyurl.com/y67r57gy>