



Picadillo navideño

Categoría: Plato Fuerte, Celebración

Un platillo rápido y con mucho sabor. Si buscas algo práctico para estas fiestas decembrinas, ya llegó la idea que necesitabas con el sabor único de La Costeña®.



Preparación
60 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 220 g de Duraznos en almíbar La Costeña®
- 220 g de Piña en almíbar La Costeña®
- 4 cda de aceite vegetal
- 1 diente de ajo
- 500 g de carne molida de res
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- ¼ taza de pasas
- ¼ taza de aceitunas verdes
- 4 cda de nuez picada
- 4 cda de almendra fileteada
- 500 g de masa de hojaldre
- harina de trigo
- 1 huevo



Preparación

1. Picar los Duraznos en almíbar La Costeña® en cubos pequeños y la piña en almíbar La Costeña®
2. En un sartén caliente con aceite freír la cebolla con el ajo, agregar la carne molida, dejar cocinar. Sazonar con sal y pimienta.
3. Agregar las pasas, aceitunas, nuez, almendras y frutas en almíbar. Rectificar sazón y reservar.
4. Estirar la masa hojaldre con harina en una superficie plana, colocar sobre un molde para tarta y el resto utilizarlo para cubrirlo por encima una vez que se coloque el picadillo navideño.
5. Cerrar la tarta y barnizar con huevo. Hornear a 180°C durante 30 min.
6. Retirar del horno, dejar enfriar, cortar y servir.