**PASTEL DE CARNE Y ACEITUNAS SEVILLANAS**

**Ingredientes para el pastel de carne y aceitunas sevillanas**

* 800 gramos de carne molida (preferentemente lomo de cerdo)
* 200 gr. de aceituna sevillana Valles de Chile
* 3 rebanadas de pan blanco (pan de molde)
* 1 taza de leche
* 1 taza de salsa de tomate
* 2 limones
* 3 huevos
* 1 paquete de 95 gr. de galletas saladas
* 2 cucharadas de mantequilla

**Preparación de pastel de carne y aceitunas sevillanas**

Lo primero que haremos es poner a remojar las rebanadas de pan blanco con la leche. A continuación, cortamos finamente las aceitunas sevillanas Valles de Chile. Para cuando terminemos de picar estos ingredientes, el pan ya habrá absorbido la leche y podemos trocearlo fácilmente con ayuda de una cuchara, o incluso con las manos. Con ayuda de un procesador de alimentos o de un rodillo de cocina e incluso la licuadora, molemos las galletas.

Precalentamos el horno a temperatura media y engrasamos con aceite un molde para queque. En un bowl, mezclamos todo: la carne molida, las aceitunas sevillanas Valles de Chile, el pan blanco remojado, la salsa de tomate, el jugo de los limones, las galletas molidas y los huevos. Le damos sazón con un poco de pimienta negra recién molida. Podemos omitir la sal, ya que en la preparación estamos usando galleta salada.

Cuando tengamos la mezcla de carne bien integrada, la vaciamos en el molde para panqué y le colocamos encima pequeños trocitos de mantequilla, lo cual le dará una toque pulido a nuestro pastel de carne y aceitunas sevillanas. Metemos al horno, y dejamos cocer por 30 o 40 minutos hasta que la carne esté cocida

Para servir el pastel de carne y aceitunas, hay que darle su tiempo de reposo, para que podamos desmoldar y cortar sin romperlo. Para acompañarlo, no necesitamos más que una ensalada de hojas verdes, como pueden ser lechugas o espinacas, aderezadas con una vinagreta a base de aceite de oliva o bien, unas verduras cocidas al vapor, a disfrutar.

**Utiliza nuestros productos Valles de Chile para tus recetas**

* Aceitunas
* Encurtidos
* Conservas
* Frutos Secos
* Legumbres
* Miel