

#### Ingredientes:

- 750 gr. de carne de ternera picada dos veces
- 250 gr. de carne de cerdo picada dos veces
- Tiras de pimiento escalivado al gusto
- Aceitunas rellenas de anchoa al gusto
- Un huevo crudo y sin batir
- Unas gotas de salsa Perrins
- Un chorrito de jerez seco o de vino rancio
- Sal y pimienta al gusto
- Manteca de cerdo

#### Preparación:

- Enciende el horno en posición radiante superior e inferior a 180°.
- En un bol mezcla las carnes con el huevo, la salsa Perrins, el jerez, la sal y la pimienta. Trabaja la mezcla hasta que todos los ingredientes estén integrados.
- Toma un molde rectangular (tipo cake o similar) y unta ligeramente el fondo y las paredes con la manteca.
- Forma una capa de la mezcla en el fondo del molde de 1cm de grosor aproximadamente.
- Coloca de manera alternada aceitunas y tiras de pimiento de manera que no se toquen para que la carne siempre tenga continuidad.
- Forma una nueva capa de 1cm encima y presiona con cuidado con un tenedor a lo largo del molde para que las capas entren contacto y queden convenientemente compactadas.
- Vuelve a colocar aceitunas y tiras de pimiento de igual forma.
- Procede de la misma forma sucesivamente hasta acabar con una capa de la mezcla y compacta con el tenedor.
- Introduce la preparación en el horno aproximadamente unos 45min.
- Retira la carne del molde 10min después de haberla sacado del horno.
- Cuando esté atemperada métela en la nevera.
- Corta con cuidado para que no se desmonte y sirve.