Bobotie

Cocina: Sudafricana | Dificultad: Media | Tiempo: 1 hora | Porciones: 6

Ingredientes

- 500 g carne picada
- Cebolla
- Ajo
- Curry en polvo
- Cúrcuma
- Almendras laminadas
- Pasas
- Pan de molde en leche
- Huevo
- Leche
- Hojas de laurel

Preparacion

1. Sofreír cebolla y ajo.
2. Añadir carne, curry, cúrcuma, pasas y almendras.
3. Incorporar pan remojado en leche y mezclar.
4. Verter en fuente, clavar hojas de laurel.
5. Cubrir con mezcla de huevo y leche. Hornear 180°C 30 min.