Pastel de patata con carne

Nombre de la receta

Pastel de patata con carne

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

Leche

Sulfito

Descripción

Pastel de puré de patata con carne picada y gratinado.

Ingredientes

- 800 gramos de patata
- 400 gramos de carne picada
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 5 cucharadas soperas de tomate frito
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva

- 1 vaso de leche
- 25 gramos de mantequilla
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 50 mililitro de vino blanco
- 100 gramos de queso rallado

Pasos

1 Para realizar nuestra rica receta, coceremos en primer lugar nuestras patatas lavadas y con piel en agua con sal. Si las patatas son pequeñas y las cocemos en olla a presión, con 10 minutos a partir desde que empiezan a silbar estarán listas.

2 Mientras se cuecen las patatas, podemos preparar la carne. Para ello ponemos en una sartén el aceite y sofreímos la cebolla muy picadita y los dientes de ajo.

3 Una vez dorada la cebolla, añadimos la carne, en este caso de cerdo, pero podemos utilizar la que más nos guste. Añadimos sal y pimienta al gusto y la doramos.

4 Una vez que está dorada, añadimos el vino y dejamos evaporar el alcohol.

5 En cuanto esté añadimos las cucharadas de tomate frito, removemos todo y reservamos nuestro relleno de pastel.

6 En cuanto las patatas estén templadas para poder pelarlas sin quemarnos, las pelamos.

7 Las aplastamos con la ayuda de un tenedor y añadimos sal, pimienta y la mantequilla.

8 Removemos y vamos añadiendo leche al gusto hasta que el puré coja la consistencia a nuestro gusto.

9 En un recipiente para horno que tenga como mínimo 5 centímetros de alto, ponemos la mitad del puré. Extendemos uniformemente con la ayuda de una espátula.

10 A continuación añadimos la capa con la carne picada y volvemos a cubrir con la otra mitad del puré.

11 Espolvoreamos por encima con le queso rallado.

12 Lo metemos al horno a 200ºC con calor sólo por abajo durante 15 o 20 minutos para que se nos caliente uniformemente el pastel. Por último ponemos también la parte del horno para que se gratine el queso. En cuanto el gratinado esté a nuestro gusto, tendremos listo nuestro rico pastel de puré con carne.

Observaciones o consejos

Para que la carne del relleno quede más jugosa, se puede añadir unos 100 gramos de baicon si nos gusta.

Autor

Matilde Linares