

PASTEL DE CARNE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Ideal para 4 personas

Ingredientes:

- 600 gr. de papas(patatas) crudas
- 20 gr. de mantequilla amarilla, a temperatura ambiente
- 100 ml. de leche de tu preferencia
- 1/4 taza de queso mozzarella rallado, *omitir si lo prefieres*
- Pimienta y sal al gusto
- 1 lb. de carne molida (pollo, pavo, res sin grasa o carne de soya)
- 1/2 cebolla blanca, picada
- 1 zanahoria, picada
- 1 dientes de ajo, picado
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de pimentón en polvo
- 1/4 taza mozzarella rallada, *omitir si lo prefieres*
- ¼ cucharadita pimienta molida
- 150 ml. de tomates triturados o salsa de tomate
- Pan rallado



Instrucciones

1. Pelar, cortar y cocinar las papas en agua hirviendo con sal, hasta que estén blandas, escurrirlas y agregarlas a un recipiente mediano, aplastarlas con un tenedor, agregar la mantequilla, leche, queso rallado y sal, mezclar para que todo quede bien integrado. Dejar aparte.
2. En una sartén mediana a fuego medio, agregar un chorrillo de aceite de oliva, añadir la zanahoria, la cebolla y el ajo picado, cocinar por 5 minutos hasta que la cebolla esté suave.
3. Agregar la carne, picar la carne lo más que se pueda y luego incorporar la sal, pimienta, ajo en polvo y pimentón molido, mezclar todo bien.
4. Añadir el tomate picado, mezclar y dejar cocinar a fuego lento por 10 minutos. Apagar la estufa y dejar aparte. Calentar el horno a 400 F (200 C).

5. En un molde para hornear agregar la carne y distribuir sobre todo el molde, espolvorear queso mozzarella rallado.
6. Colocar el puré y esparcirlo sobre la carne, y luego con un tenedor marcar todo el puré y espolvorear un poco de pan rallado.
7. Hornear por 10 minutos, pasado el tiempo poner solo calor en la parte de arriba y dejarlo dorar por 10 minutos más. Sacar del horno, y luego servir, disfrutar y ser feliz.

Nota:

*La carne puedes utilizar la que venga mejor con tu dieta alimentaria o lo que tengas en el refrigerador. El queso puedes utilizar el queso que tengas disponible o si no quieres queso lo puedes omitir.

*La cebolla blanca puedes sustituir por cebolla morada o amarilla; también puedes agregar chícharos o algún otro vegetal que tengas en casa.