



15
MINUTOS



60
MINUTOS



1 TARTA
MEDIANA

Ingredientes:

- 5 papas grandes (patatas) cocidas
- Aceite de tu preferencia
- 150 gr. de champiñones cortados
- 300 gr. de pollo desmenuzado
- Queso de tu preferencia, yo usé queso feta
- 4 huevos
- 100 ml de leche de tu referencia
- Sal y pimienta al gusto
- Hierbas italianas, opcionales

PASTEL DE PAPAS

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 180 C (350 F) y forrar un molde para pastel redondo, con papel pergamino.
2. Colocar las papas cocidas en el molde, con un vaso aplanar las papas e ir formando la base del pastel, subir las papas hasta las orillas, luego con una cuchara aplanar la base de manera que quede pareja. Untar con aceite y espolvorear sal al gusto, hornear por 15 minutos.
3. Mientras está en el horno, en un recipiente aparte agregar los huevos, la leche de tu preferencia, sal al gusto, batir bien. Poner aparte.
4. Sacar la base del horno y agregar los champiñones, el pollo desmenuzado y el queso de tu preferencia, verter la mezcla de huevo.
5. Hornear por 45 minutos, hasta que la parte de arriba esté doradita. Sacar del horno, esperar unos minutos antes de cortar y luego disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Las papas las puedes poner a cocinar un día antes y guardarlas en el refrigerador y así el día que hagas el pastel será más rápido.

*El pollo, los champiñones, el queso, lo puedes sustituir con lo que gustes, puedes usar tomates, paprika, jamón, atún, queso cheddar, etc.

*Puedes cocinar el pastel un día antes de servirlo y cuando lo vayas a comer, calentarlo en el horno hasta que esté caliente.