



MAIN DISHES

Pastís de carn i patata

🕒 45min 🍴 4 servings 🔥 1,200 kcal

Ingredients

400 g de carn picada (meitat porc, meitat vedella)

400 g de patates bullides

1 massa de pasta de full circular

2 cebes de Figueres

Tomàquet ratllat

Un grapat de pèsols

2 grans d'all

Mitja copa de vi ranci (o similar)

Oli d'oliva

Romani fresc

Sal i pebre

Làmines de formatge mozzarella

Formatge semi sec ratllat

PER SERVING

Protein	50 g
Fat	80 g
Carbs	60 g
Fiber	8 g

Method

- 1 Si no les tenim bullides, bullim les patates amb pell fins que siguin tendres, les deixem refredar, les pelem i les ratllem o en fem un puré.
- 2 En una cassola o paella prou gran hi posem un bon raig d'oli d'oliva.
- 3 Sofregim la ceba tallada a trossets petits fins que quedi ben confitada.
- 4 Quan ja sigui transparent, hi afegim l'all picat ben fi i unes fulles i flors de romani.
- 5 Ho deixem coure lentament fins que el conjunt sigui ben aromàtic i lleugerament caramel·litzat.
- 6 Hi afegim la carn picada i la deixem coure fins que canviï de color.
- 7 Incorporarem el vi ranci i deixem reduir uns 3 minuts perquè s'evapori l'alcohol.
- 8 A continuació hi posem els pèsols i el tomàquet ratllat, salpebrem i ho deixem coure tot plegat uns minuts més.
- 9 Marquem suaument el centre de la massa circular amb la base del motlle per poder-la centrar bé.

- 10 Col·loquem la massa dins del motlle sense retirar el paper de forn que ja porta.
- 11 Ajustem bé les vores perquè arribin fins dalt i no es repleguin.
- 12 Farcim el pastís fent capes: una capa de patata, una capa de carn, una capa de làmines de mozzarella, i repetim amb una capa de patata, una de carn i una última capa de patata.
- 13 Cobrim tota la superfície amb formatge ratllat i una mica més de romani.
- 14 Amb el forn preescalfat a 200 °C, enforenem durant 45 minuts (si el formatge es gratina massa ràpid, ho podem tapar amb paper d'alumini).

TIPS

Es pot menjar calent, tebi o fins i tot fred.

