Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Pastel de patata y carne

1h · 6 raciones · 317 kcal

Ingredientes

- **1000kg** de patatas cortadas en dados grandes
- **300gr** de carne picada de ternera
- **50gr** de mantequilla
- **400gr** de leche desnatada
- **½ cucharadita** de sal
- **1** pellizco de pimienta molida
- **1** tomate
- **½** cebolla
- **3**-4 dientes de ajo
- **½** pimiento rojo
- **½** pimiento verde
- **3** champiñones portobello
- Aove
- Queso al gusto para gratinar

Elaboración

1. Lavamos todas las verduras y cortamos en brunoise el tomate, las cebolla, los ajos, el pimiento verde y rojo, y los champiñones, reservamos.
2. En una sartén ponemos un chorrito de aove, y agregamos la cebolla, los ajos, el pimiento verde y rojo, sal y pimienta a fuego medio durante 15-20 min. (hasta que esté pochado).
3. En una cacerola ponemos la patata, la leche, sal, pimienta, y ponemos a fuego medio durante unos 20-25 min. (hasta que las patata esté tierna).
4. Una vez esté la patata tierna, añadimos la mantequilla y trituramos, reservamos.
5. Cuando tengamos las verduritas pochadas, añadimos los champiñones y dejamos 2-3 min., agregamos el tomate, cuando haya absorbido todo el agua del tomate, agregamos la carne y sofreímos hasta que esté hecha y los ingredientes bien integrados.
6. En una fuente de cristal (especial para horno) ponemos una capa del puré de patata (mitad del contenido), una capa de carne con verduritas, y tapamos con otra capa de puré de patata, para finalizar añadimos queso al gusto y llevamos al horno a 180 grados durante 20 min. (hasta que el queso esté doradito).

7 Servimos caliente.

RECOMENDACIONES

Nosotros hemos puesto queso provoleta, emental y parmesano

POR RACIÓN	17 g Proteínas	24 g Grasas	8,4 g Hidratos	1,2 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya