El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Pastel de cordero

4 raciones 402 kcal

Ingredientes

- Chorrazo de aceite de garrafón
- **150 g** de cebolla bien picada
- **100 g** de zanahoria picada
- Sal al gusto
- **2 dientes** de ajo bien picados
- Un poco de tomate concentrado
- **80 ml** de vino tinto
- **120 ml** de caldo de cocido
- Romero
- Una ajita
- **400 g** de cordero hecho a baja temperatura, desmenuzado
- **50 g** de guisantes (opcional)
- Queso para rallar

Elaboración

1. Echar un buen chorro de aceite de garrafón y 150 g de cebolla bien picada
2. Añadir la zanahoria picada, sal al gusto y dejar 10 minutos tapado
3. Añadir los dos dientes de ajo bien picados y un poco de tomate concentrado
4. Pasados 2 minutos, añadir 80 ml de vino tinto y 120 ml de caldo de cocido
5. Coger un poco de romero y limpiar una ajita, y añadirlos
6. Dejar a fuego medio y bien tapado durante 6 minutos
7. Mientras reduce, hacer el puré de patatas con batidora si se tiene o con un tenedor
8. Desmenuzar 400 g de cordero
9. Retirar el romero, añadir el cordero y, si se quiere, 50 g de guisantes
10. Pasados 6 minutos, pasar todo a un molde apto para horno
11. Cubrir con todo el puré, aplanarlo y rallar queso por encima hasta cubrir

12 Hornear a 200 grados de 12 a 15 minutos

13 Al terminar, poner 5 minutos más en modo grill

RECOMENDACIONES

Si no tienes batidora para el puré, puedes hacerlo con un tenedor o como quieras.

POR RACIÓN	24 g Proteínas	28 g Grasas	9,8 g Hidratos	2,1 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu