Hachis Parmentier



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 4 Unidades
Extracto De Tomate: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceitunas verdes: 300 g
Puerros: 2 Unidades
Pasas de Uva: 100 grs.
Vino Blanco: 200 cc
Pata de cordero: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 30 cc
Caldo de carne: Cantidad necesaria

Puré de papas

Sal y Pimienta: A gusto
Papas grandes: 4 Unidades
Queso gruyere rallado: 50 g
Crema de leche: 50 cc

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Queso gruyere rallado: 2 cdas.
Pan Rallado: 2 cdas.
Perejil: 10 g

Preparación de la Receta

- Deshuese la pata del *cordero* y corte la carne en cubos.
- Pique las cebollas y los puerros.
- Descaroce las aceitunas y pique groseramente.
- En una *cacerola* de hierro caliente con aceite de oliva y *manteca* rehogue la *cebolla* con los puerros la sal y la pimienta.
- Incorpore el *cordero* y cocine hasta que se vea blanco.

- Agregue el extracto de *tomate*, el vino y deje evaporar.
- Baje el fuego y continúe la cocción durante 40 minutos a 1 hora.
- Agregue caldo durante la cocción no bien se consuma el líquido.
- Añada las pasas de uva y las aceitunas.

Puré de papas

- Pele las papas, cocine al vapor y redúzcalas a puré.
- En un bowl mezcle el puré de papas, la *crema*, el queso rallado, sal y pimienta.

Armado

- Pique el *perejil*.
- Enmanteque una fuente para horno y cubra la superficie con la carne.
- Espolvoree con el *perejil* picado y distribuya el puré en toda la superficie.
- Esparza el queso y el pan rallado por encima.
- Gratine en el horno caliente

Presentación

- Sirva en la fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hachis-parmentier