

Mamposteao Relleno de Carne de Res

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Arroz blanco cocido: 500 grs

Cilantro: c/n

Pimiento rojo en cubos: 1 unidad

Plátano maduro cortados en cuadritos frito: 1 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Cebolla de verdeo: 1 unidad

Panceta: 200 grs

Pimiento verde en cubos: 1 unidad

Porotos guisados: 300 grs

Armado

Muzarella: 250 grs

Queso Parmesano: 150 grs

Porotos guisados

Caldo con achiote: c/n

Cebolla picada: 1 unidad

Salsa de tomate: 500 cc

Plátano maduro en cubos y frito: 1 unidad

Cilantro: c/n

Pimiento morrón en cubos: 1 unidad

Porotos rosados cocidos: 300 grs

Relleno

Carne de res en cubos: 500 grs

Fondo de res ligado: c/n

Zanahoria en cubos: 1 unidad

Cebolla picada: 1 unidad

Vino Tinto: 250 cc

Preparación de la Receta

Porotos guisados

- En una olla con aceite *saltear cebolla y pimienta morrón* hasta que estén tiernas.
- Agregar porotos salsa de tomates, *plátano* y cubrir con caldo si es necesario.
- Cocinar por 30 minutos y reservar.

Mamposteao

- En una sartén amplia *saltear* con aceite la *panceta* en cubos, pimientos rojos y verdes y cocinar por 5 minutos.
- Agregar las habichuelas guisadas y el *arroz* blanco, el *cilantro* y los plátanos maduros y cocinar por 2 minutos, reservar.

Relleno

- En una sartén amplia con aceite *saltear cebolla y zanahoria* por 5 minutos.
- Agregar carne en cubos y sellar hasta que cambie de *color*.
- Desglasar con vino tinto y dejar reducir
- Añadir caldo de **res** hasta cubrir y cocinar hasta que esté tierna la carne y reducido el *jugo* de cocción.

Armado

- En una fuente para horno cubrir la base con mamposteao, cubrir con el relleno de carne y volver a hacer otra capa con el mamposteao
- Terminar agregando por encima muzzarella rallada y queso parmesano rallado.
- Llevar a horno a 180° C por 15 minutos hasta *gratinar* los quesos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mamposteao-relleno-de-carne-de-res>