Pastel de Batatas y Porotos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Ají molido: 1 cdita
Batatas peladas y cortadas en cubos: 1 Kilo
Canela: 1/4 cdita
Champiñones: 300 Gramos
Miel: 4 cdas.
Pimentón: 1 cdita.
Nuez Moscada: 1/4 cdita
Porotos colorados cocidos: 400 grs
Sal y Pimienta: c/n
Ajo picado: 3 Dientes
Caldo: 200 c.c.
Cebolla picada: 1 unidad
Cilantro Picado: c/n
Coriandro: 1 cdita
Leche: 100 Ml
Porotos negros cocidos: 400 grs
Salsa de tomate: 400 c.c.
Vara de cebolla de verdeo picada: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una *cacerola*, *hervir* las batatas en abundante agua con sal.
- Pisarlas y hacer un puré mezclando con la leche, la miel, la nuez moscada, la canela, la sal y la pimienta.
- Reservar.
- En una *cacerola*, transparentar en aceite de oliva, las cebollas y el *ajo*.
- Agregar las especies y salpimentar.
- En una sartén con aceite de oliva *saltear* los champignones en cuartos hasta *dorar*.
- Incorporar los *hongos* a la olla con las cebollas y agregar los porotos, la salsa de *tomate* y el caldo necesario y cocinar unos minutos hasta que espese.
- Fuera del fuego, agregar el *cilantro* y mezclar.
- En una fuente para horno disponer la preparación anterior ; cubrir con el puré de *batata* y llevar al horno hasta *dorar* la superficie

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-batatas-y-porotos