

Pastel de Carne con Salsa Blanca

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Yemas: 2 Unidades

Queso rallado: 100 Gramos

Salsa Blanca: 1 Taza

Crema: 1/2 Taza

Pastel de papas

Caldo: 250 c.c.

Hoja de laurel: 1 unidad

Paleta: 1,2 Kilo

Sal y Pimienta: c/n

Cebolla: 2 Unidades

Zanahoria: 2 Unidades

Diente de ajo: 3 Unidades

Apio: 1 vara

Puerro: 1 unidad

Tomillo: c/n

Vino Tinto: 250 c.c.

Puré

Crema: 200 c.c.

Manteca: 200 Gramos

Papas: 1 Kilo

Sal: c/n

Nuez Moscada: c/n

Pimienta blanca: c/n

Preparación de la Receta

- Limpiar la paleta de *ternera*, cortar en trozos grandes y *dorar* en aceite bien caliente
- Retirar y agregar los vegetales cortados en cubos (cebolla, zanahoria, apio, puerro, tomillo, ajo y laurel).
- Cocinar hasta que tomen algo de *color*
- Poner el extracto de tomates, vino tinto y caldo.
- Volver la paleta y *condimentar* con sal y pimienta
- Cocinar en olla a presión 40 minutos o una hora y media el olla abierta
- Cocinar las papas con cascara en abundante agua

- Una vez tiernas *pelar* en caliente y tamizar para el puré
- *Condimentar* con sal, pimienta, nuez moscada, *manteca* y *crema*.
- Reservar.
- Mezclar la salsa blanca, yemas, *crema* y el queso.
- Retirar la carne, colar y desmecharla en caliente con ayuda de un tenedor
- Conservar el fondo de cocción
- Picar los vegetales y mezclarlo con la carne.
- En una fuente profunda para horno cubrir el fondo con el relleno de carne, siguiente paso todo el puré y por último la salsa blanca.
- *Gratinar* a 200°C durante 10 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-carne-con-salsa-blanca>