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