Pastel de Carne Gratinado con Patata y Calabaza

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Carne

Carne picada de cordero: 600 Gramos
Dientes de ajo: 2 Unidades
Guisantes frescos: 150 Gramos
LECHE ENTERA: 100 miliitros
Rebanadas de pan de molde: 4 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Zanahoria: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Tomillo: 2 Ramas
Jerez: 150 miliitros
Panceta: 50 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Tomate concentrado: 20 Gramos

Puré

Calabaza: 300 Gramos
Yemas de huevo: 2 Unidades
Nata al 35%: 200 miliitros
Mantequilla: 150 Gramos
Papa: 800 Gramos

Preparación de la Receta

Carne

- Empapar las rebanadas de pan en la leche.
- Mezclar con la carne picada y la *panceta*, muy picada a cuchillo.
- Picar las zanahorias, la *cebolla* y los ajos en *brunoise*.
- En una sartén con aceite pochar *cebolla* picada.
- Añadir el *ajo* y cocinar un par de minutos.
- Agregar las zanahorias y doramos todo junto.
- Poner la mezcla de carne en la sartén junto con las verduras y doramos.

- Añadir el *tomate* concentrado, el Jerez y el *tomillo*.
- Cocinar a fuego suave hasta evaporar el líquido.
- Salpimentar y retirar la rama de *tomillo*.

Puré

- Asar la **calabaza** a 180ºC aproximadamente 20 minutos o hasta que quede bien tierna.
- Cocer las patatas con piel en abundante agua hirviendo hasta que estén completamente cocidas.
- Mientras, en un cazo, fundir la *nata* con la *mantequilla*.
- *Pelar* las patatas cocidas, trocear la *calabaza* y pasar todo por un pasapurés.
- Si quedaran grumos, lo pasamos a través de un *tamiz* ayudándonos por una cuchara o rasqueta (no deben triturarse a máquina para que no queden "chiclosas")
- Mientras continúen calientes será muy fácil hacer este paso.
- Incorporar al puré la *nata* con la *mantequilla*, agregar las yemas y salpimentar.
- Introducir en una manga pastelera

Armado

- Poder usar un molde grande o varios individuales
- En cualquier caso, usaremos el molde que tengamos, ya sea tipo fuente o aros de emplatar.
- Poner la carne en la base y escudillar el puré encima.
- *Gratinar* en el horno hasta que quede dorado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-carne-gratinado-con-patata-y-calabaza