Pastel de cordero y batata

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Panceta ahumada en fetas: 100 g
Vino Blanco: 50 cc
Batatas: 500 g
Salchicha parrillera: 100 g
Manteca: 100 g
Zanahoria: 1 Unidad
Semillas de sésamo: 1 cda.
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Pierna de cordero: 1/2 Unidad
Harina de Maíz: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 2 cdas.

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette: A gusto
Romero: A gusto
Crema de leche: 300 cc

Preparación de la Receta

- Pele las batatas, corte en cubos y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escurra las batatas, redúzcalas a puré salpimiente y mezcle con la *crema* de leche.
- En una sartén caliente dore las *fetas* de *panceta* por ambas caras hasta que queden crocantes.
- Deshuese la *pierna* de **cordero** y corte la carne en cubos pequeños.
- Desmenuce la carne de las salchichas.
- Pique finamente el *puerro*.
- Corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la carne de *cordero* y de la salchicha durante unos minutos.
- Agregue el *puerro*, la *zanahoria* y deje sudar.

- Incorpore el vino, sal, pimienta y deje evaporar el alcohol.
- En un bowl mezcle la *manteca* con la *harina* de maíz y las semillas de *sésamo* hasta formar una pasta granulada.
- En la base de una fuente resistente al calor disponga la carne.
- Cubra con el puré de batatas, empareje la superficie y termine con el arenado de *manteca* y *harina* de maíz.
- Cocine en el horno caliente hasta que se dore la superficie.

Salsa

- Pique el *romero* y el *ciboulette*.
- En una sartén disponga la *crema* de leche y deje reducir durante unos minutos.
- Condimente con sal, pimienta, *ciboulette* y *romero* picados.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de pastel y rocíe los bordes con la salsa.
- Decore con la *panceta* crocante.

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