

# 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>