

Pastel de papa y carne

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Leche: 1/2 L

Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada

Azucar: Cantidad necesaria

Carne picada de ternera: 400 g

Ajo: 1 Diente

Nuez de manteca: 1 Unidad

Puré de papa: Cantidad necesaria

Tomate triturado: 250 g

Cebolla: 1/2 Unidad

Tocino: 100 g

Yema de huevo: 1 Unidad

Albahaca fresca: Vinagre: A gusto

Pimienta: Cantidad deseada

Sal: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una olla con aceite, doramos el ajo picado
- Luego, añadimos el tomate triturado, la albahaca fresca, sal, pimienta y azúcar
- Cocinamos a fuego medio durante 15 minutos.
- En una sartén con aceite, doramos la cebolla picada
- Cuando tenga color, añadimos la carne condimentada y una pizca de tocino muy picado.
- Mientras tanto, en una olla con la leche y la manteca, preparamos el puré de papa
- Salpimentamos y añadimos la yema de huevo.
- Luego, incorporamos la salsa de *tomate* al sofrito de carne.
- En una fuente, colocamos primero la mezcla de carne y la cubrimos con el puré de papa.
- Llevamos al horno para que se gratine a máxima potencia.
- Servimos.