

# Pastel de papas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

## Pastel de papas, versión Mauro

Manteca: Cantidad necesaria

Bouquet garnie: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad Vino Tinto: 1/2 L Apio: 4 Tallos Leche: A gusto

Echalottes picados: 4 cda.
Tomillo fresco: 1 Rama

Panceta: 100 g

Papas: 3 Unidades

Hojas de amaranto: A gusto

Sal gruesa: 1 k

Nuez Moscada: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Rabo de vaca: 1 Unidad

Morillas: 70 q

**Zanahoria**: 1 Unidad **Fondo de ternera**: 1/2 L

## Pastel de papas, versión Rosa

Manteca: Cantidad necesaria

Papas: 2 k

Aceitunas verdes descarozadas: 10 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Pasas de uva sin semillas: 20 g

Huevos duros: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Nuez Moscada: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

**Leche**: A gusto

Carne magra picada gruesa: 1 k

Morrón Rojo: 1 Unidad

Orégano: A gusto

## Preparación de la Receta

## Pastel de papas, versión Rosa

- Pele las papas y córtelas en cubos, luego cocínelas partiendo de agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas
- Terminada la cocción de las papas, cuélelas y realice un puré con leche, *manteca*, aceite de oliva y nuez moscada a gusto, debe lograr una consistencia espesa, reserve.
- Pele y corte la cebolla en brunoise.
- Corte el morrón en brunoise.
- Pele los dientes de ajo.
- Pique las aceitunas verdes en finas tiras.
- Pique los huevos duros.

## Pastel de papas, versión Mauro

- Sobre una placa extienda la sal gruesa y sobre esta acomode las papas enteras con piel, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 1 hora, transcurrido el tiempo de cocción pinche las papas para ver si están tiernas.
- Pele y corte la cebolla en dados.
- Pele y corte la zanahoria en trozos.
- Corte las ramas de apio en trozos.
- Corte el rabo en porciones.
- Corte la panceta en brunoise.
- Hidrate las morillas en agua.

### **Armado**

#### - Para la versión de Rosa

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los dientes de *ajo* de todos sus lados, una vez dorados retírelos y agregue la *cebolla* junto con el *morrón*, cuando comiencen a ablandarse incorpore la carne picada, desarme los grumos con una cuchara de madera y una vez sellada la carne retire la sartén del fuego
- Sazone con nuez moscada, pimienta negra, sal y orégano seco, incorpore las aceitunas y los huevos duros, mezcle.
- Sobre una fuente refractaria coloque una base de puré de papas, luego cubra con la carne, empareje y cubra con el resto de puré de papas, deje la superficie lisa y con los dientes de un tenedor dibuje suavemente líneas.
- Cocine en horno precalentado durante aproximadamente 15 a 20 minutos.

#### - Para la versión de Mauro

 En una cacerola caliente con aceite de oliva selle las porciones de rabo, luego incorpore la zanahoria junto con la cebolla, el apio y el bouquet garnie, cuando las verduras comiencen a ablandarse flambee con el vino tinto y una vez evaporado el alcohol añada el fondo de ternera, deje que rompa hervor y cubra con un papillote de papel manteca y termine la cocción en horno precalentado a fuego mínimo durante 5 horas

- Una vez tiernas las papas córtelas al medio y con una cuchara quite el interior, pase la pulpa por un tamiz y luego incorpore la manteca de a poco, la leche y condimente con sal y nuez moscada, mezcle bien y vuelque el puré sobre un papel manteca, cúbralo con otra hoja de papel y con un palo de amasar estírelo suavemente hasta lograr un espesar bien fino, acomode sobre una placa y deje reposar en la heladera durante 30 minutos sin quitar el papel.
- Terminada la cocción del rabo retire del horno y desmenuce la carne.
- Cuele el *jugo* de la cocción del rabo y colóquelo en una *cacerola*, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor deje reducir a fuego mínimo hasta que espese.
- Coloque la carne desmenuzada en un bowl y agregue una pizca del jugo de la cocción que puso a reducir, amase con las manos, luego extienda la carne sobre una placa con papel manteca, cubra con otra hoja de papel, alise bien la superficie y reserve en la heladera durante 30 minutos.
- En otra cacerola caliente con dos cucharadas de aceite de oliva saltee a fuego máximo los echalottes, luego incorpore la panceta y cuando comience a dorarse agregue las morillas y media taza del agua donde las hidrato, una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo y deje reducir, luego perfume con tomillo fresco desojado y agregue una buena cantidad de los jugos de la cocción del rabo reducido, lleve nuevamente a fuego máximo y una vez que rompa hervor deje espesar a fuego mínimo.
- Transcurrido el tiempo de reposo del puré y de la carne, retire de la heladera y con un cortante circular de aproximadamnte 8cm de diámetro corte ambos quitando previamente el papel
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva selle de un lado la carne, proceda del mismo modo con el puré.

### Presentación

• Corte el pastel de papas, versión Rosa, en porciones y sirva en un plato y preséntelo en la fuente de la cocción.

### - Para la versión de Mauro

- En un plato coloque un circulo de carne, encima coloque un circulo de puré de *papa* y acompañe con la salsa de morillas y *panceta*
- Decore con hojas de amaranto.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-papas-3