

# Pastel de Papas de Marcela Lovegrove



### Ingredientes

### Puré

Ajo: 1 Diente

Mantequilla: 50 Gramos

Papas: 1 Kilo Leche: 1/2 Taza

Queso rallado, para espolvorear: 2 cdas

Sal: c/n

Mantequilla: 1 cda Nuez Moscada: c/n

Pimienta de molinillo: c/n Queso rallado: 50 Gramos Queso port salut: 80 Gramos

### Relleno

Cebolla: 1 Unidad

Aceitunas verdes: 1 Taza

Carne picada magra: 750 Gramos

Leche: 1/2 Taza

Salsa barbacoa: 5 cdas

Aií molido: 1 cdita

Cebollas de verdeo: 2 Unidades Salchicha parrillera: 250 Gramos

Huevos duros: 3 Unidades

## Preparación de la Receta

#### Relleno

- Picar las cebollas y transparentar en una sartén ligeramente aceitada.
- Quitarle la piel a la salchicha parrillera y desmenuzar
- Agregar a la sartén junto con la carne y cocinar hasta que cambie de color.
- Incorporar las aceitunas cortadas en trocitos, los huevos duros picados, la salsa barbacoa, la leche y el ají molido

- Salpimentar.
- Retirar del fuego y verter la preparación en una fuente para horno.

### Puré

- En una olla con abundante agua y sal, hervir las papas con la piel hasta que estén tiernas
- Colar y pelar.
- En un bol, pisar las papas peladas en caliente
- Agregar la mantequilla, el puré de ajo y la leche.
- Batir enérgicamente hasta formar un puré bien cremoso
- Salpimentar y agregar nuez moscada.
- Agregar los quesos y mezclar.
- Cubrir la carne con el puré de manera prolija
- Espolvorear con las cucharadas de queso rallado.
- Llevar a horno precalentado a temperatura moderada y cocinar hasta *dorar* bien la superficie, alrededor de 45 minutos
- Servir inmediatamente.
- Recuerda pelar las papas después de su cocción
- No sólo te resultará más fácil, sino que además conservarán mejor sus vitaminas.

### Para el pur&eacute

- De ajo, puedes hornear el diente de ajo por unos minutos hasta que se dore
- Retira y prepara un puré con un poco de aceite
- Lo puedes conversar durante toda una semana.

#### Para m&aacute

• S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Recetas de Familia".

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