

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

Ají molido: 1 cedita

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 puré

- 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 conservar durante toda una semana.

Para más

- Si 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>