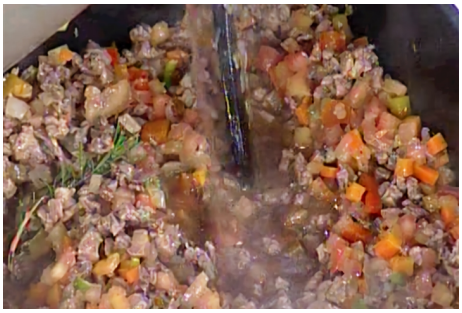
elGourmet

Pastel de papas y torrejas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema Mascarpone

Queso mascarpone: 200 grs.
Azucar: 100 grs.
Yemas: 6 Unidades
Extracto de vainilla: 1 cdita.

Mangos caramelizados

Manteca: 50 g
Mango: 1 Unidad
Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Azucar: 2 cdas.

Pastel de papa

Manteca: 200 g
Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Tomates: 4 Unidades
Perejil picado: A gusto
Aceitunas verdes: 100 g
Peperoncino: 1 Unidad
Ají molido: 1 cda.
Bife de chorizo: 750 grs.
Huevos cocidos: 2 Unidades
Pimiento rojo: 1 Unidad
Papas: 5 Unidades
Sal: A gusto
Orégano: 1 cda.
Romero: 1 Rama
Leche: 1 Taza
Pimienta: A gusto
Caldo de carne: 250 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Comino: 1 cda.
Nuez Moscada: 1 cda.

Torrejas

Manteca: 50 g
Huevos: 4 Unidades
Leche: 1 Taza

Pan Brioche: 1 Unidad
Extracto de vainilla: 2 Gotas
Crema: 1 Taza

Preparación de la Receta

Para la crema de mascarpone

- Mezclar en un bowl 6 yemas con 100 gr de azúcar
- Batir a punto letra.
- Incorporarle 200 gr de queso mascarpone y 1 cdita
- De extracto de vainilla.
- Enfriar por 2 hs.

Para los mangos caramelizados

- Dorar el mango cortado en cubos en una sartén con *manteca*.
- Añadir el azúcar y el *jugo* de *naranja*.
- Cocinar hasta que estén tiernos

Para las torrejas

- Batir los huevos, añadir la leche, la *crema* y el extracto.
- Embeber el pan brioche cortado en rodajas.
- Cocinar en una sartén con *manteca* de ambos lados

Para el pastel de papas

- Rehogar en una *cacerola* con aceite de oliva la *cebolla*, el - *pimiento* rojo, la *zanahoria* y el *puerro* picado.
- Perfumar con el *romero*
- Agregar la carne cortada en cubos chiquitos.
- Salpimentar y *condimentar* con las *especias*.
- Sumarle los tomates cortados en concase y el peperonchino molido.
- Añadir el caldo
- Cocinar por 15 minutos.
- Terminar con las aceitunas, y el *huevo*.
- Hacer un puré con las papas hervidas, añadir la leche y la *manteca*.
- *Condimentar* con nuez moscada, sal, pimienta y *perejil* picado.

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