

Pastel de papas y torrijas

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.

Torrijas

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 torrijas

- 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-torrijas>