

# Pastel de Quinoa y Papas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Puré de papas

Huevo: 1 unidad

Manteca orgánica: 100 grs

Papa hervida: 1 Kilo

Queso sardo rallado: 100 grs

Leche de almendras: 100 cc

Nuez Moscada: c/n

Pimienta: c/n

### Relleno

Aceitunas verdes: 150 grs

Ají molido: c/n

Cebolla: 200 grs

Comino: c/n

Granos de choclo cocidos: 150 grs

Morrón Rojo: 100 grs

Orégano: c/n

Puerro: 50 grs

Quínoa cocida: 700 grs

Sal Marina: c/n

Tomates secos hidratados: 120 grs

Zucchini: 100 grs

Arvejas: 170 grs

Cebolla de verdeo: 50 grs

Ajo: 2 Dientes

Huevo duro: 4 Unidades

Morrón Verde: 50 grs

Perejil: c/n

Queso Fresco: 100 grs

Sal Marina: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Zanahoria rallada: 120 grs

## Preparación de la Receta

## Relleno

- En una sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla*, *morrón rojo*, *morrón verde*, *puerro*, *zucchini*, *ajo*, *cebolla* de verdeo (todo picado) y *condimentar* con sal
- Agregar *zanahoria* rallada y dejar cocinar por 3 minutos.
- Añadir granos de *choclo* cocidos, **quinoa** cocida, arvejas blanqueadas y dejar cocinar 3 minutos más.
- Retirar del fuego e incorporar aceitunas verdes , tomates secos hidratados y *huevo* duro (todo picado) y queso fresco en cubos.
- *Condimentar* con *ají* molido, *comino* molido, *orégano* seco, *perejil* picado y sal.
- Reservar.

## Puré

- Pisar las papas hervidas en caliente, agregar *manteca* en cubos, *huevo* batido y mezclar bien.
- *Condimentar* con nuez moscada, pimienta y agregar queso sardo rallado y leche de almendras.

## Armado

- En una fuente para horno colocar en la base un poco de puré de papas, agregar el relleno y terminar cubriendo con el puré de papas restante alisando con espátula.
- Llevar a horno a 180 °C por 25 minutos.

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