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*, zuchini, *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