Picadillo estilo norteño, Pastel de carne horneado, Puré de papas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pastel de carne horneado

Carne molida: 500 g
Mantequilla: 2 cdas.
Jamón cocido: 100 g
Galletas saladas: 1 Taza
Huevo: 1 Unidad
Tocino: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto

Picadillo estilo norteño

Carne molida: 500 g
Comino: A gusto
Papa en cubitos: 100 g
Zanahoria en cubos: 100 g
Jitomates: 300 g
Chícharos cocidos: 100 g
Aceite: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1/2 Diente
Agua: 1 L
Chiles Chipotle: 2 Unidades
Cebolla: 100 g

Puré de papas

Crema: 50 cc
Leche: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Mantequilla: 50 cc
Papa grande: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Picadillo estilo norteño

- Salpimentar la carne molida.
- En un sartén caliente poner un poco de aceite y freír la carne hasta que suelte su *jugo*.
- Licuar cuartos de *jitomate*, un poco de *cebolla*, medio diente de *ajo* y agua, hasta que este totalmente líquido.
- Ya seca la carne en el sartén, agregar el puré de *jitomate*, las zanahorias, la *papa* y 2 chiles chipotles.
- Cocer hasta que suelte el hervor.
- Al final agregar los *chícharos* y *sazonar* con un poco de *comino*.
- *Para el montaje*
- Servir en un plato y acompañar de puré de *papa*.

Pastel de carne Horneado

- En un bowl, salpimentar la carne, mezclar con *jamón* y *tocino* picado, un *huevo* entero y un poco de *mantequilla* hasta tener una pasta homogénea.
- Agregar galleta salada molida y mezclar muy bien.
- Vaciar en un molde con teflón presionando bien.
- Hornear a 200° por 30 minutos.
- Dejar enfriar antes de desmoldar.
- Cortar en rebanadas.
- *Para el montaje*
- Servir en un plato y acompañar de puré de *papa*.

Puré de papas

- Hacer una incisión alrededor de la *papa*.
- Poner a cocer a partir de agua fría unos 20 minutos.
- Sacar y meter en agua con hielos, esperar unos segundos y desprender la cáscara.
- Cortar en cuartos y poner en la batidora con *mantequilla* temperada, *crema*, un chorrito de leche y pimienta, mezclar a velocidad media.

Tip

- Carne tártara

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/picadillo-estilo-norteno-pastel-de-carne-horneado-pure-de-papas