

# Picadillo estilo norteno, 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 norteno

**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 norteno

- 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>