

# Relleno para Pastel de Papa

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Pimienta:** c/n A gusto

**Apio:** 50 Gramos

**Cebolla:** 1 unidad

**Tomillo:** c/n A gusto

**Laurel:** c/n A gusto

**Puerro:** 200 Gramos

**Tira de Asado:** 2 kg

**Sal:** c/n A gusto

**Caldo de carne:** 1 1/2 lt

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Vino Tinto:** 1/2 Taza

**Romero:** c/n A gusto

**Roast Beef:** 1 kg

**Zanahoria:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

- En una fuente para horno colocar *cebolla* en cubos, zanahorias y puerros en rodajas, hoja de *laurel*, *tomillo*, *romero*, *apio* picado, *ajo* y por encima la tira de asado y el roast beef condimentados con sal entrefina y pimienta.
- Agregar caldo, vino, tapar con aluminio y llevar a horno de barro a fuego medio por 2 ½ horas.
- Desmenuzar en caliente y deshebrar las carnes.
- Llevar a una fuente y cubrir con puré de papas.
- Llevar a horno de barro hasta calentar y *gratinar*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/relleno-para-pastel-de-papa>