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 levar 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