

Receta de Pastel de Patatas y Carne Gratinado

29 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para comenzar esta última semana de Mayo os dejo esta receta que es una comida muy completa de esas que merece la pena comer y aunque es un poco alta en calorías, el resultado vale la pena, espero que os guste este **Pastel de Patatas y Carne Gratinado**.

Ingredientes

- Patatas medianas (cinco)
- Queso en lonchas tipo sándwich (9 o 10 lonchas)
- Carne picada de ternera y cerdo (medio Kg)
- Jamón de York (cuatro o cinco)
- Leche (unos 200ml)
- Nata líquida de cocinar (un brik de 200ml)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una mediana)
- Vino blanco (medio vaso)
- Sal y Pimienta
- Queso rallado para gratinar (al gusto)

Modo de Preparación

1. Pelar la cebolla y picarla muy finita
2. En una sartén con aceite de oliva que cubra el fondo, refreír la cebolla hasta que quede transparente, añadir la carne picada y ponerle un poco de sal y pimienta
3. Añadir el vino blanco y dejar que se fría y reduzca el vino
4. Precalentar el horno a 150º
5. Untar un molde redondo con mantequilla y colocar rodajas de patatas peladas y cortadas no muy gruesas, ponerles sal y pimienta y colocar encima una capa de queso en lonchas
6. Colocar encima el jamón de York y cubrir con una capa de carne ya frita y escurrida
7. Poner otra capa de patatas salpimentadas, otra de queso, otra más de carne y terminar con una capa de patatas
8. Batir la leche con la nata y ponerle un poco de sal y pimienta, verter con cuidado por todo el pastel, dejando que se impregne bien
9. Meter al horno precalentado alrededor de una hora, a mitad de cocción espolvorear con queso rallado al gusto y dejar hasta que esté bien gratinado
10. Desmoldar, Servir caliente o templado y....buen provecho!!!

Pastel de Patatas y Carne Gratinado

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
