

Receta de Pastel De Carne Y Patatas

22 Abr 2014



Buenos días, hoy día de San José, quiero felicitar a todos los padres y como no, a todos los que se llamen José, y para celebrarlo os voy a dejar esta receta de Pastel de Carne y Patatas que es facilita de hacer y resulta muy rica.

Ingredientes

- Carne picada de ternera (medio kg.)
- Patatas (seis o siete medianas)
- Cebolla (una pequeña)
- Tomates maduros (dos)
- Zanahoria y Puerro (uno de cada)
- Huevos (dos)
- Vino blanco (un vasito)
- Queso gouda (seis lonchas)
- Mantequilla
- Queso rallado
- Pimienta y Nuez moscada

Modo de Preparación

1. Pelar y trocear las patatas y ponerlas a cocer con un poco de sal
2. Cuando estén cocidas escurrir el agua y triturar con un tenedor
3. Añadir un huevo, queso rallado, un poco de sal, pimienta negra y nuez moscada y mezclar bien todo
4. En una sartén con un poco de aceite de oliva, freír la cebolla bien picadita junto con el puerro, luego echar la carne y dejar que se dore un poco
5. Echar el tomate bien triturado y después el vino
6. En una fuente para horno, untarla con un poco de aceite y volcar la mitad del puré, encima poner la carne y el otro huevo, previamente cocido, partido en rodajas
7. Cubrirlo con el queso en lonchas y el resto del puré y con un tenedor hacer unos surcos por encima y poner unas bolitas de mantequilla
8. Meter unos minutos al horno hasta que se ponga doradito y... buen provecho !!!!!