



Paso 1



Paso 2



Paso 3

PASTEL DE PATATA Y CARNE

Ingredientes para 4 personas:

- 750 gr. de patatas LZR peladas y troceadas
- 350 gr. de carne picada (al gusto: ternera, cerdo...)
- 1 cebolla picada
- 400 gr. de tomate triturado
- 100 gr. de queso rallado
- Orégano
- Aceite, pimentón y sal

PASO 1: Cuece las patatas en agua hirviendo con sal , hasta que estén tiernas. Escurre, pasa por el pasapurés y reserva.

PASO 2: Pocha en una sartén con un poco de aceite la cebolla. Cuando esté doradita, añade la carne. Cuando esté dorada, añade el tomate triturado, el pimentón y el orégano y cuece todo junto 20 min. a fuego lento.



PASO 3: Precalienta el grill del horno a 180 ° C. En una fuente para horno, extiende la mitad del puré en el fondo. Añade la carne encima, extiéndela y cubre por último el pastel con el resto del puré. Espolvorea el queso por encima y mete en el grill hasta que se dore.

LZR
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzs.com/receta/pastel-de-patata-y-carne>