



Paso 1



Paso 2



Paso 3

PASTEL DE PAVO

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr. de patatas LZR peladas y a dados
- 1 cebolla en juliana
- 2 ramas de apio picadas
- 75 gr. de orejones picados
- 25 gr. de nueces troceadas
- 300 gr. de carne de pavo a daditos
- 300 ml. de leche
- 150 ml. de nata espesa
- 225 gr. de masa quebrada
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 huevo batido para pintar
- Aceite, pimienta y sal

PASO 1: Cuece las patatas en agua hirviendo con sal, hasta que estén tiernas. Escurre y reserva. Sofríe el pavo en una sartén con un poco de aceite hasta que esté dorado. Incorpora la cebolla y fríe unos minutos. Añade la harina, dórala y vierte la nata y la leche poco a poco. Llévalo a ebullición.



PASO 2: Precalienta el horno a 200 ° C. Baja el fuego y añade los orejones, las nueces y el apio. Rehoga un poco y añade el perejil y las patatas. Salpimenta y pásalo todo a una fuente para horno.

PASO 3: Con ayuda de un rodillo, extiende sobre la encimera enharinada el hojaldre para que sobresalga del borde de la fuente unos 2,5 cm. Aparte corta una tira de otros 2,5 cm. Humedece el borde de la fuente y coloca la tira de 2,5 cm alrededor del borde. Píntala con huevo y coloca después encima el resto de la tapa, pegando bien los bordes. Pinta la tapa con huevo, píñchala con un tenedor varias veces y hornea a 200 ° C unos 25 min. o hasta que esté dorado.

LZR
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/pastel-de-pavo>