

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Ana Belen Rumbo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si a la receta le añadimos uvas pasas queda deliciosa.

Descripción:

"Es fácil y rápida de hacer y se puede tomar tanto frío como caliente."

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Cebolla pequeña
- 500 gr de Carne picada
- 1/2 Vaso de vino blanco
- 150 gr de Tomate frito
- 1 1/2 bolsa de Puré de patata
- 50 gr de Queso rallado
- Aceite de oliva
- 1 Zanahoria

Preparación:

Paso 1

En una sartén, pochar la zanahoria y la cebolla bien picadas con aceite a fuego medio. Cuando la cebolla torne transparente, añadir la carne y cocinar, removiendo frecuentemente.

Paso 2

Agregar el vino y dejar evaporar, sazonar y añadir el tomate frito, bajar la intensidad del fuego al mínimo, cocer durante 10 minutos.

Paso 3

Preparar en un cazo, según fabricante, el puré de patata, sazonar y reservar. En una fuente de horno, poner una capa de puré de patata, después la carne y terminamos tapando con otra capa de puré de patata.

Paso 4

Espolvorear con queso rallado y gratinar hasta dorar.