Tambor de patatas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** trencitas



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:

- Se puede preparar en moldes individuales.
- La carne picada se puede sustituir por pollo sobrante de un guiso anterior.

Descripción:

Una sabrosa receta con patatas con la que se le puede dar un giro a la cocina casera de todos los días, utilizando ingredientes comunes pero con diferentes presentaciones.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de Carne picada
- 4 Tomates picados
- 2 Cebollas medianas picadas en cuadritos
- 4 Dientes de ajo
- 2 cdas. de Aceite
- 1 pizca de Orégano molido
- 2 cdas. de Puré de tomate (tomate triturado)
- Pimienta negra al gusto
- ½ taza de Vino
- Sal
- Ingredientes para el puré de patatas:
- 8 Patatas
- ½ taza de leche
- 1 cda. de mantequilla
- ½ taza de queso parmesano rallado
- 1 cdta. de sal

Preparación:

Paso 1

Preparar un sofrito en una cazuela. Sofreír en ella, aceite las cebollas y los ajos picados. Agregar los tomates, la sal, el orégano, la pimienta negra, el puré de tomates y el vino.

Paso 2

Añadir la carne picada y desbaratar con el tenedor para que quede suelta; cocinar hasta que seque el caldo y dejar enfriar la carne.

Paso 3

En otra cazuela cocinar las patatas peladas en agua con sal. Cuando ablanden, escurrir y con un tenedor o pasa puré, aplastarlas mientras se agrega poco a poco la leche caliente con la mantequilla y la sal.

Paso 4

Poner mantequilla en un molde refractario, colocar un poco de puré en el fondo, luego un poco de la carne picada. Repetir la secuencia hasta terminar y espolvorear la superficie con el queso parmesano. Llevar al horno a 350 º, gratinar durante 20 minutos y dorar por cinco minutos. Se le puede sustituir el parmesano por otro queso al gusto .