PASTEL DE CARNE

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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Ampyla

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
se puede hacer un relleno de verduras, a gusto como cha piñones, berenjenas ,calabacin,,

Descripción:
es un puré de patatas naturales que hemos rellenado de carne y puesto al horno, se puede poner servir como plato único

Ingredientes para 4 personas :

- 500 patatas
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 370 de carne ternera
- 130 de carne de cerdo
- sal,pimienta,guindilla
- queso rallado
- 2 cucharadas tomate frito

Preparación:

Paso 1

Lo primero sofreiremos la cebolla que la tendremos picada y añadiremos el pimiento verde picado y , pocharemos unos minutos y pondremos la carne de ternera y la de cerdo que la tendremos picada y puesto su sal y pimienta, y su guindilla picada, al fina añadiremos 2 cucharadas de tomate frito y dejamos reposar Una cacerola , pondremos las patatas con agua hirviendo y las dejamos unos 20 minutos, pasado el tiempo, sacaremos las patatas y escurrimos y chafaremos con una pizca de mantequilla y formaremos un puré Haremos una capa de patata y por encima añadimos la mezcla de la carne, y cubriremos con lo que nos quede de puré, le podremos queso rallado, y al horno durante 15 minutos, sacaremos y serviremos