

# Shepherd's Pie - Pastel del Pastor



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Penny **Recetizador:** laly



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Plato tradicional británico que suele hacerse con cordero. Yo habitualmente utilizo carne picada.

## Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr de Carne picada
- 1 bolsa de Pure de patata
- 1 Pastilla de caldo
- 1 Cebolla
- 100 gr de Guisantes o alubias en tomate
- al gusto de Queso rallado
- Margarina

## Preparación:

## **Paso 1**

*Picar la cebolla y pochar con un poco de margarina. Añadir la carne removiendo bien hasta que no quede ningún trozo crudo, y después añadir los guisantes o las alubias en tomate dejándolo cocer unos 3 o 4 minutos.*

## **Paso 2**

*Poner la mezcla en una fuente honda resistente al horno. Preparar el puré de patatas y verter encima de la carne. Espolvorear con queso rallado. Horno 20 min.*