Shepherd's Pie - Pastel del Pastor

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

Creador: Penny

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.