PASTEL DEL PASTOR

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

Creador: Alegna **Recetizador:** AnukaValencia



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- - Medio kilo de carne picada
- - Una cebolla
- - Un sobre de sopa de tomate
- - 200 de guisantes congelados
- - 4 cucharadas de aceite de oliva
- - Medio kilo de patatas
- - Una cucharada de mantequilla
- - Un vaso pequeño de leche
- - Sal y pimienta
- - Queso rallado

Preparación:

Paso 1

Pelar y picar la cebolla, rehogarla en el aceite, añadir la carne y saltearla. Agregar el sobre de sopa de tomate y los guisantes congelados, sazonar con sal y pimienta y rehogar. Cocer las patatas peladas. Pasarlas por el pasapure y batirlas con la mantequilla y la leche. Sazonar. Colocar la carne en una fuente de horno engrasada con aceite, cubrirla con el puré de patatas, espolvorear con el queso rallado y gratinar.