Pastel de carne con puré de patata

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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** AnukaValencia



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 6 patatas
- 100 ml de leche
- 50 gr de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 500 gr de carne picada de ternera
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 100 ml de tomate frito
- 2 huevos cocidos
- sal

Preparación:

Paso 1

En una cazuela pones agua a hervir y echas un poco de sal. Mientras, pelas las patatas y las troceas y cuando el agua esté hirviendo las echas y las cueces hasta que estén blandicas. Las cuelas y una de dos: o las pasas por el pasapurés o las vas chafando para hacer una pasta. Le añades la leche, la mantequilla y la yema de huevo. Echa otro poquico de sal.

Paso 2

Ahora toca picar la cebolla y el pimiento, pequeñicos. Coloca en una sartén una buena chorradica de aceite y lo sofríes. Muy despacico, hasta que la cebolla esté transparente. Incorporas la carne y el tomate frito, removiendo, y lo dejas hervir durante 10 minutos más o menos. Echa otro poquico de sal y ya lo retiras del fuego y le añades los huevos cocidos, picadicos.

Paso 3

En otra fuente honda para el horno, si es transparente mejor, coloca una base de puré de patata y encima la carne, y encima de la carne otra ronda de puré. Lo gratinas en el horno hasta que esté dorado por encima. Puedes espolvorear con queso rallado antes de gratinar.