

PASTEL DE CARNE CON PAPAS

INGREDIENTES

800 gr de papas peladas y picadas
500 gr de carne picada o molida
1 Cebolla, finamente picada
1 Pimentón rojo cortado en cuadritos
1 Calabacín, cortado en cuadritos
½ Taza de guisantes (pueden ser congelados)
2 Zanahorias, peladas y picada en cuadrito
1 Taza de caldo de verduras o agua
2 Cdas de mantequilla
1 Cda de harina (trigo o maíz)
1 Brick pequeño de nata
1 Cda de aceite de oliva
2 Dientes de ajo machacados
2 Cdas de queso parmesano rallado
1 Cda de mezcla de orégano, tomillo, romero
Sal y pimienta molida

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 200 °C.

Engrasamos una fuente para horno.

Hervimos las papas en agua y sal durante 15 minutos o hasta que estén blandas y escurrimos, agregamos la mantequilla y la nata y hacemos un puré hasta que quede suave y lo corregimos de sal.

Calentamos el aceite en una sartén a fuego medio y añadimos el ajo y la cebolla y rehogamos por unos minutos. Añadimos la carne, molida revolviendo con una cuchara de madera, durante 5 a 7 minutos.

Agregamos las zanahorias, la mezcla de especias.

Mezclamos bien y cocinamos a fuego lento por 10 minutos hasta que la mezcla espese.

Añadimos el calabacín y los guisantes removemos y dejamos cocinar durante 2 minutos más, retiramos del fuego.

Colocamos un poco de la mezcla del puré en el fondo del molde tratando de que quede todo cubierto uniformemente, le agregamos la mezcla de la carne y tapamos, cubriendo todo con la otra parte del puré de papa, espolvoreamos con el queso parmesano y horneamos durante 15-20 minutos o hasta que el queso dore.