



PASTEL DE PAPA

INGREDIENTES:

(Para 5 personas aprox.).

- Papas: 1,5 kg
- Manteca: 50 g (para el puré)
- Leche: $\frac{1}{2}$ taza (120 ml aprox.)
- Sal, pimienta y nuez moscada: a gusto
- Carne picada vacuna: 750 g
- Cebolla: 2 grandes (o 3 medianas)
- Morrón rojo o verde: 1 mediano (opcional)
- Aceite o manteca: 2-3 cucharadas (para saltear la carne y verduras)
- Tomate triturado o puré de tomate: 200 ml
- Queso rallado o en fetas: 100 g (para gratinar, opcional)

PREPARACIÓN

- Hervir las papas hasta que estén blandas, hacer un puré con manteca, leche, sal, pimienta y nuez moscada.
- Picar y saltear cebolla y morrón en aceite
- Agregar la carne picada, cocinar bien y sumar el tomate triturado. Condimentar.
- En una fuente, colocar una capa de puré, luego la mezcla de carne y terminar con otra capa de puré.
- Cubrir con queso rallado o en fetas.
- Llevar al horno fuerte hasta que quede doradito y gratinado.