



Pastel de carne, berenjena y patata

Descripci3n

Esta receta, para no perder la costumbre, es de Karlos Arguiñano. Me pareci3 muy completa y relativamente f3cil de hacer. Lo bueno es que el relleno se puede preparar con antelaci3n, dejando el pur3 y el montaje para hacerlo en el 3ltimo momento.



Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- * 700 gr de carne picada. Yo he puesto de potro, pero a vuestra elecci3n.
- * 5 patatas hermosas. Yo he puesto mas porque eran pequeas.
- * 1 cebolla grande.
- * 1 berenjena mediana.
- * 60 gr de ma3 dulce.
- * 1 puado hermoso de pi3ones.
- * 150 gr de queso rallado. El que os guste, yo he puesto de esos paquetes de quesos variados.
- * 250 gr de salsa de tomate. Yo he puesto concentrado.
- * Aceite de oliva, sal, pimienta.

Preparaci3n:

Lavamos las patatas con piel y las ponemos en una olla con agua y sal a cocer, cuando se puedan pinchar bien con cuchillo. Cuando est n cocidas escurrimos, pelamos, pasamos por el pasa puré y reservamos.



Pelamos, lavamos y troceamos finamente la cebolla.
Reservamos.

Pelamos, troceamos en tacos pequeños la berenjena y reservamos. **Ajojo que se oxida y se oscurece!**

Ponemos una olla baja y ancha, al fuego y echamos los piñones (sin aceite), dejamos que se doren, retiramos y reservamos.



En esa misma olla vertemos un chorro de aceite de oliva, y pochamos la cebolla. añadimos la berenjena y removemos, que se rehogue todo. Sazonamos.



Salpimentamos la carne.

Un vez que la verdura este blanda, retiramos de la olla y allí mismo echamos la carne. Vamos removiendo para que se cocine, agregamos los piñones y el maíz, seguimos removiendo.





Cuando veamos que la carne tiene pinta de estar hecha, vertemos la salsa de tomate, mezclamos todo bien durante un par de minutos y añadimos la verdura. Seguimos mezclando todo y apagamos el fuego.

default watermark



Precalentamos el horno a 160°C, calor arriba y abajo.

Escogemos una fuente de horno y echamos todo este guiso, extendemos bien, espolvoreamos con parte del queso rallado y cubrimos con el puré de patata.





Espolvoreamos el resto del queso y marcamos la superficie con una espátula de manera que queden ondas, como se ve en la foto.

Horneamos a 160°C, calor arriba y abajo, durante 10 minutos, transcurrido este tiempo, gratinamos a tope, vigilando no se nos queme.

Sacamos del horno, dejamos reposar 5 minutos y servimos.

¡Veréis que espectáculo de receta, y a triunfar!



Consejo: Como os digo al principio de la receta, el relleno se puede hacer con antelación, con lo cual el resto es menos lioso y mas rápido. Aparte de que el guiso va cogiendo todos los sabores.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

febrero 8, 2016

Autor

admin

default watermark