



RECETA: Pastel de carne y boñato

Ingredientes:

2Cdas de aceite de oliva
1kg de carne picada
1 cebolla
2 cebollas de verdeo
½ morrón rojo
½ morrón verde
Sal y pimienta
1Cda de pimentón dulce
1Cdita de comino
Cubierta:
1kg de boñato
1Cda de manteca
Sal y pimienta
150g de queso dambo rallado
Perejil picado c/n

Procedimiento:

Colocar en la Fuente el aceite de oliva y cocinar la cebolla bien picada junto a los morrones picados y la cebolla de verdeo.

Salpimentar y una vez cocidas las verduras, agregar la carne picada. Cocinar bien hasta que la carne esté cocida y agregar el pimentón y el comino. Integrar bien y reservar en la pieza. Para el puré, cocinar el boñato en abundante agua hasta que esté cocido. Una vez listo, retirar el agua y pisarlo con la ayuda del pisa papas. Agregar la manteca y salpimentar. Mezclar bien y colocar por encima del relleno de carne.

Espolvorear con el queso rallado y llevar a un fuego mínimo hasta que el queso se derrita. Espolvorear con perejil picado. Servir y disfrutar.

- Producto: Fuente Rectangular Terra
- Función: Horno carnes
- Porciones: 4 a 6 porciones

