

Pastel de carne molida con papas

Una receta fácil de hacer y tan rica, ideal para mimar a nuestros seres más queridos.

Ingredientes

- 4 tazas de agua (o más, que cubra las papas completamente)
- 6 papas grandes
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de miga de pan Progresso™
- 1 lb de carne molida
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 3 cucharadas de salsa de tomate Muir Glen™
- 4-6 rebanadas de queso mozzarella
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1 Calienta el horno, en la opción de gratinador.
- 2 Pon a hervir agua con sal, teniendo en cuenta que el agua cubra las papas cuando preparemos el puré.
- 3 Mientras el agua hierve, pela las papas y lávalas muy bien. Córtalas en cubos, agrégalas al agua hirviendo y déjalas cocer hasta que ablanden.
- 4 Una vez estén cocidas, escurre el agua y tritura las papas formando un puré.
- 5 Agrega la mantequilla y la miga de pan, mezclándolas con el puré caliente.
- 6 Añade la carne molida a una sartén, junto al ajo picado. Lleva al fuego bajo, agrega la salsa de tomate, la sal y la pimienta. Deja que la carne se dore en su propio jugo.
- 7

Engrasa un molde para horno, acomoda una capa de puré de papa en el fondo, continúa con una de carne y luego cubre con más puré.

8

Repite el procedimiento hasta que termines los ingredientes y finaliza cubriendo con las rodajas de queso.

9

Lleva al horno hasta que el queso se gratine.

10

Deja enfriar un poco para poder servir las porciones sin dificultad.

Consejos de expertos

consejo 1

Redacción La Mañana Digital