

Pastel de yuca con carne molida

Combinar sabores y texturas es muy provechoso a la hora de cocinar. Esta receta de pastel de yuca es perfecta para unir distintos alimentos en un solo plato. La rica preparación a base del tubérculo dejará a todos asombrados. Se elabora alternando capas de yuca, carne molida y un buen queso mozzarella. Muy apropiada para un almuerzo, acompañada por una ensalada verde.

Pastel de yuca con carne molida

Ingredientes

900 gramos de yuca

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharada de pasta de tomate

120 gramos de lonjas de queso mozzarella

200 gramos de carne molida de res o de cerdo

1 cebolla morada

1 pimentón rojo

Orégano molido

Ramas de albahaca fresca

100 gramos de mantequilla

1 taza de vino tinto para cocinar

Sal y pimienta

Preparación

Precalentar el horno a 200 °C (392 °F) y engrasar con mantequilla una fuente o recipiente para hornear.

Pelar y cortar la yuca en trozos medianos. Ponerla en un olla grande con agua hirviendo y una cucharadita de sal. Cocinar hasta que ablande lo suficiente para hacer puré.

Pelar, lavar y cortar la cebolla morada y el pimentón en cuadritos muy pequeños.

En una sartén con aceite de oliva caliente, agregar la cebolla y

dejar cocer a fuego medio hasta que esté transparente. Incorporar el pimentón, una cucharada de orégano y la pasta de tomate. Salpimentar al gusto.

Sofreír durante cinco minutos y luego adicionar la carne picada. Mover bien para que quede suelta. Cocinar 20 minutos a fuego medio con la sartén tapada.

Pasado ese tiempo, verter la taza de vino y las hojas de albahaca fresca. Tapar la sartén y cocinar durante dos minutos para que el alcohol se evapore. Retirar del fuego y reservar.

Cuando la yuca esté blanda, agregarla a un bol y triturlarla con un tenedor hasta obtener una mezcla homogénea. Echar dos cucharillas de mantequilla para una masa suave y fácil de manejar.

Extender en la fuente o recipiente para hornear una capa de puré de yuca, una capa de carne molida y una capa de queso mozzarella.

Repetir el proceso hasta acabar los ingredientes y finalizar con una capa de queso mozzarella en la superficie, para gratinar el pastel.

Llevar la preparación al horno durante 20 minutos o hasta notar que el queso está derretido y gratinado. Retirar del horno y servir.

Receta de Cocina y Vino