

Torta de Carne y Puré de Papas

Esta torta en para mí un plato único. Ella sola contiene vegetales, carbohidratos y proteínas. Lo único que podría acompañarla sería una ensalada y almuerzo listo. Se hace en menos de 30 min. y se hornea solo hasta que el queso se derrita. El relleno se puede variar a pollo, atún, camarones, etc...

Aquí en Omán existe un plato similar y le dicen "Moussaka", pero este lleva una capa de berenjena, además de ser algo picante. Espero que la disfruten.

Ingredientes:

1 receta de Puré de Papas Rustico.

1 receta de Carne Molida Guisada.

150 grs. de queso Cheddar

100 grs. de queso Parmesano.

Preparación:

Lo primero es comenzar con la receta del Puré de Papas, puesto que hay que cocinar las papas. Mientras tanto sofreír la carne según la receta de Carne Molida guisada. Normalmente las dos cosas están listas casi al mismo tiempo.

A la carne guisada yo siempre le doy un toque oriental agregando comino, curry, nuez mozada y chile en hojuelas, además no le agrego pasas. Pero eso es al gusto de cada quien.

El Puré de Papas lo trituro muy bien para que este suave y sin grumos.

Una vez que estén listas las dos recetas, preparo un refractario untado mantequilla y vierto la carne molida, formando una capa uniforme. Encima coloco el puré de manera que cubra toda la carne molida. Por ultimo agrego el queso cheddar y el parmesano.

Hornear a 180 grados C. hasta que el queso se derrita y se dore al gusto.

Facil no?



Programando la Vida