

thermomix

Pastel de patata y carne



TM-31

Preparación: 30 min.

Reposo: 15 min.

Total: 45 min

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:

- 120 g zanahoria
- 60 g pimiento verde
- 200 g cebolla en cuartos
- 50 g aceite de oliva virgen extra
- 600 g patatas pelada cortada en rodajas finas
- 300 g carne picada de ternera
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta negra molida
- 1 cucharadita de orégano seco
- 100 g tomate frito
- 200 g leche
- 1 cuchara de mantequilla
- ½ cucharadita de sal
- Nuez moscada molida
- 8 cucharadas de queso emmental rallado

PREPARACION

1. Pon en el vaso la zanahoria, el pimiento y la cebolla y trocea 3 seg Vel. 5.
2. Añade el aceite, coloca el Varoma en su posición con las patatas y programa 10 min. Varoma Vel. 1.
3. Mientras tanto pon la carne picada en un colador o en la bandeja del Varoma y vierte por encima agua hirviendo.
4. Cuando acabe el tiempo programado, retira el Varoma y añade al vaso la carne, la sal, la pimienta, el orégano y el tomate frito. Vuelve a situar el Varoma en su posición y programa 15 min. Varoma Vel 1.
5. Retira el Varoma y vierte el relleno en una bandeja de 40x30 cm aprox. (puede ser una bandeja de papel de aluminio, ya que es un plato que se puede congelar).
6. Sin lavar el vaso, coloca la mariposa en las cuchillas e incorpora las patatas, la leche, la mantequilla, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Programa 1 min Vel 3,5.
7. Vierte el puré de patatas sobre la carne y espolvorea por encima el queso rallado.
8. Hornea con gratinador durante 15-20 minutos antes de servir.

