COCINA EN CASA

Pastel de carne picada y puré de patatas

Fuente: conmishijos.com

El pastel de carne con puré de patatas es una receta típica francesa muy sencilla para cocinar. Es fácil de preparar y, además, todos los miembros de la casa pueden colaborar en la elaboración de esta receta paso a paso. Este plato principal se puede comer en cualquier época del año y la receta es para cuatro personas.

Ingredientes:

* 300 g de carne picada
* 2 cebollas
* 50 g de mantequilla
* Sal y pimienta

Para el puré:

* I kg de patatas
* 50 cl de leche
* Un huevo
* 50 g de queso rallado
* 40 g de mantequilla

Preparación:

* Para preparar el puré, empieza pelando las patatas. Enjuágalas con agua fría. Córtalas en trozos y cuécelas en una cacerola con mucha agua salada durante unos 30 minutos.
* Pica la cebolla en trocitos pequeños. Sofríe la cebolla en una sartén con un poquito de aceite. Añade la carne picada. Deja cocer un rato removiendo de vez en cuando.
* Comprueba que las patatas ya están cocidas clavando la punta de un cuchillo. Este se tiene que clavar fácilmente. Escurre las patatas.
* Echa la leche en un cazo y hiérvela unos minutos.
* Bate las patatas con una batidora. Añade la leche caliente a las patatas y remueve hasta conseguir un puré de textura fina según te guste más. Aliña con la sal y la pimienta. Precalienta el horno a 180 ºC y añade la mantequilla en el puré. Ahora añade el huevo. Y también el queso rallado removiendo bien.
* Pon la carne en un plato apto para horno. Recubre la carne con el puré de patatas. Pon algunos trocitos de mantequilla por encima para que quede más dorado y hornea durante 45 minutos.

\*Puedes acompañar este delicioso plato con una ensalada verde.

