

Pastel de carne y patatas

(en raciones individuales)



Ingredientes

- 400 g de carne picada (cerdo y ternera)
- 300 g de salsa de tomate
- 1 diente de ajo
- 3 ó 4 patatas
- 100 g de queso rallado
- Perejil picado, pimienta y sal
- Aceite de oliva
- 4 Moldes para hornear de 250 ml o uno más grande de 1 litro

Cocción: 20 minutos

Horneado: 6 minutos

Cantidad : 4 personas



1 Preparamos el puré de patata: Pelamos, lavamos y cortamos las patatas en trozos pequeños e iguales. Ponemos un cazo al fuego con agua y una pizca de sal, añadimos las patatas cortadas y un chorro de aceite de oliva. Nos aseguramos de que las patatas queden cubiertas por el agua. Cocinamos a fuego medio durante unos 15 minutos, hasta que las patatas queden blandas, dándole una vuelta de vez en cuando.

2 Preparación de la carne: Picamos un diente de ajo muy finamente y lo añadimos al bol donde tenemos la carne picada. Añadimos el perejil picado, sal y pimienta al gusto y mezclamos hasta que se integren con la carne. Ponemos a calentar una sartén con un chorro de aceite de oliva a fuego alto. Cuando esté caliente vertemos la carne espaciada y la vamos desmenuzando y dándole la vuelta con ayuda de una cuchara o espátula de madera. Cocinamos a fuego fuerte hasta que la carne quede cocinada y añadimos la salsa de tomate. Removemos y cuando tome temperatura bajamos el fuego y cocinamos a fuego medio durante unos 5 minutos, dándole la vuelta de vez en cuando. Mientras tanto rallamos el queso.

4 Montaje del pastel: Una vez que tenemos la carne cocinada y con la salsa de tomate más espesa, apagamos y retiramos del fuego. Ponemos a precalentar el horno a 220° C = 430° F. Acabamos de hacer el puré de patatas echándolas en un plato hondo. Añadimos un chorro de aceite de oliva (ó 20 g de mantequilla) y las aplastamos con ayuda de un tenedor, hasta que quede una crema suave. También podríamos pasarlas por un chino. Repartimos la carne en los moldes llenando hasta algo más de la mitad del molde, presionando ligeramente. Repartimos a continuación una capa de puré de patata, más fina que la de carne, presionamos y alisamos. Por último esparcimos una generosa de capa por encima del puré y vamos al horno.

5 Conectamos el gratinador (la parte superior del horno) y colocamos los pasteles en el estante superior, dejando un estante en medio. **Horneamos a 220° C = 430° F durante unos 5-8 minutos**, hasta que quede gratinada la parte superior. Una vez horneados los pasteles, debemos dejar reposar unos 10 minutos antes de servir. Aunque se toman calientes, ese reposo es muy importante.