

PASTEL DEL PASTOR



Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

- Medio kilo de carne picada
- Una cebolla
- Un sobre de sopa de tomate
- 200 de guisantes congelados
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Medio kilo de patatas
- Una cucharada de mantequilla
- Un vaso pequeño de leche
- Sal y pimienta
- Queso rallado

Preparación:

Pelar y picar la cebolla, rehogarla en el aceite, añadir la carne y saltearla.

Agregar el sobre de sopa de tomate y los guisantes congelados, sazonar con sal y pimienta y rehogar.

Cocer las patatas peladas, pasarlas por el pasapure y batirlas con la mantequilla y la leche. Sazonar.

Colocar la carne en una fuente de horno engrasada con aceite, cubrirla con el puré de patatas, espolvorear con el queso rallado y gratinar.