

Pastel de papas ryn

● Total 30 minutos 1 porción

Ingredientes

- | | |
|--|--|
| o | o |
| 150 gramos de preparado de carne picada pollo y pavo | 100 gramos de leche, semidesnatada, pasteurizada |
| o | o |
| 40 gramos de puré de patata, en copos | tomillo, pimienta y sal al gusto |
| o | o |
| 1 unidad mediana de patata, cruda (220 g) | 1 cucharada sopera de aceite de oliva (9 g) |
| o | o |
| pimiento de cualquier color, al gusto | 20 gramos de queso mozzarella rallado |
| o | |
| 1 guarnición de calabacín (160 g) | |
| o | |
| 50 gramos de cebolla | |

Método de preparación

- 1
En una sartén, rehogar las verduras durante 5m
- 2
Añadir la carne, aderezar y cocinar hasta que esté hecha
- 3
Por otro lado preparar el puré, tanto si es casero, como de sobre (puedes utilizar leche o no)
- 4
Para montarlo, poner la carne debajo y añadir por encima el puré. Espolvorear el queso por encima y ponerlo en el horno precalentado 10m a 200 grados