

I N G R E D I E N T E S

PASTEL DE PAPAS

1 cebolla	1/2 copa de vino tinto
1 morrón	Carne picada
1 ajo	Puré de papas
Panceta ahumada	Salsa de tomamte
Sal y Pimienta	Tomillo
Tandoori	Romero
Pimentón	Sweet Chilli
Comino	1 Provola ahumada

P R O C E D I M I E N T O

1-Picar una cebolla grande + panceta ahumada (no la cortes tan chiquita para que no se queme) + 1 morrón.

2- Sofreir en una zartén caliente con 3 cdas de aceite de oliva. Primero la panceta, una vez dorada, retirar del fuego y agregar los vegetales + 1 ajo picado.

3- Cuando la los vegetales se empiezan a cocinar, sumar la panceta nuevamente + sal + piminetta + tandoori + 3 cdas de pimentón + 1/2 cda de comino + 1/2 copa de vino tinto.

4- Una vez que se evapora el alcohol, agregar la carne picada. Ir revolviendo para que se cocine de manera uniforme en la salsa.

5- Agregar romero + tomillo fresco + salsa de tomate (abundante). Cocinar por 30 minutos a fuego bajo, con la sartén tapada. Pasado ese tiempo, sacar la tapa y agregar 3 cdas de sweet chilli.

6- Rallar una provola ahumada, que vas a dividir en dos. Una parte distribuirla sobre la carne + agregar una buena cantidad de puré de papas y coronar con la otra parte de queso.

7- Llevar a gratinar. Listo!!

