

Será por recetas



Pastel de patatas

Recetas caseras, Recetas fáciles

 4 Personas

 75 Minutos

 Fácil

 Enviada el 15/10/2012

Ingredientes

- 1kg de patatas
- 1 cebolla
- Sal
- ¼ de kg de carne de cerdo picada
- 2 dientes de ajo
- Leche
- 2 huevos
- Aceite

Elaboración

Cocer las patatas enteras hasta que estén bastantes blandas.

Escurrir, quitarles la piel y batir en la batidora con medio vaso de leche para formar un puré muy espeso.

Mientras se cuece, sofreír en 3 cucharas de aceite la cebolla rallada y los ajos picados, añadiendo 2 minutos antes de apagar el fuego la carne, luego el resto del puré aplanándolo con una espátula y por fin los huevos batidos cubriéndolo todo, poner al horno hasta que se dore y servir caliente, cortando como un pastel.



Autor receta de Pastel de patatas

El Cuiner

 71 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 25/09/2012