



Pastel de carne de ternera con verduras con puré de patatas y queso gratinado

Familia

Cocinando: 15 min • Listo en: 40 min

5



Carne de ternera picada



Patata



Zanahoria



Cebolla



Guisantes



Tomate concentrado



Salsa de soja



Ajo tierno



Queso crema



Queso italiano rallado curado



Tomillo seco

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, mantequilla, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, olla mediana, fuente para el horno, pelador, pasapurés, espátula.

Ingredientes

	2P	4P
Carne de ternera picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Zanahoria	1 unidad	2 unidades
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Guisantes	140 gramos	280 gramos
Tomate concentrado	1 sobre	2 sobres
Salsa de soja 11) 13)	1 sobre	2 sobres
Ajo tierno	1 unidad	2 unidades
Queso crema* 7)	2 paquetes	4 paquetes
Queso italiano rallado curado* 7)	20 gramos	40 gramos
Tomillo seco	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Mantequilla	2 cucharadas	4 cucharadas
Agua	100 ml	200 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	603 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2820/ 674	468/ 112
Grasas (g)	27,2	4,5
de las cuales saturadas (g)	13,6	2,3
Carbohidratos (g)	59,2	9,8
de los cuales azúcares (g)	14,1	2,3
Proteínas (g)	39,9	6,6
Sal (g)	4,3	0,7

Alérgenos

7) Leche **11)** Soja **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

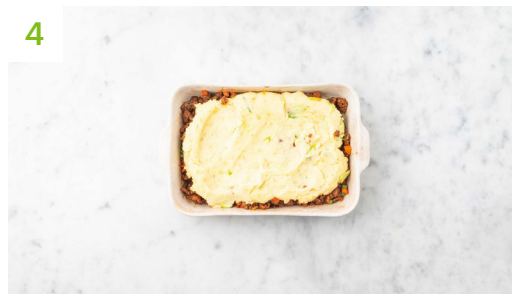
¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



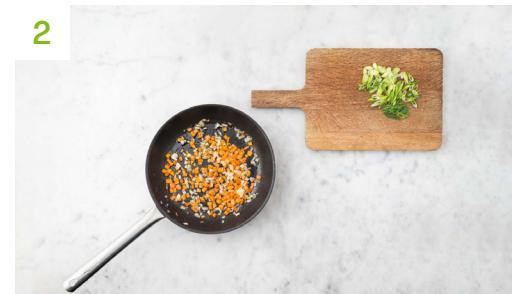
Hierva las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 200°C. Pela las **patatas** y córtalas en dados de 2 cm. En una olla, agrega las **patatas**, cúbreles con **agua** y añade una pizca de **sal**. Lleva a ebullición y cocina, a fuego medio, 15-18 min o hasta que estén blandas. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes).



Prepara el puré

Cuando las **patatas** estén listas, escúrrelas con ayuda de un colador y devuélvelas a la olla. Agrega, de forma opcional, la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes). Con la ayuda de un pasapurés o un tenedor, tritura hasta obtener un **puré** cremoso. Agrega el **queso crema** y la mitad del **ajo tierno** y mezcla bien. **Salpimienta** al gusto. Cubre la mezcla de **ternera** y **verduras** con el **puré de patata** y alisa la superficie con ayuda de la espátula.



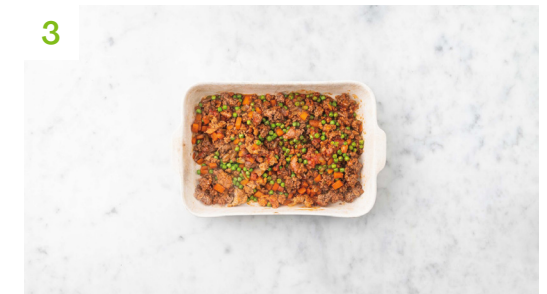
Prepara y cocina las verduras

Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. Pela la **zanahoria** y córtala en cubitos pequeños. En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Agrega la **zanahoria**, la **cebolla** y el **tomillo seco**. Cocina 5-6 min, removiendo ocasionalmente, hasta que las **verduras** empiecen a ablandarse. **Salpimienta**. Mientras tanto, corta el **ajo tierno** en rodajas finas.



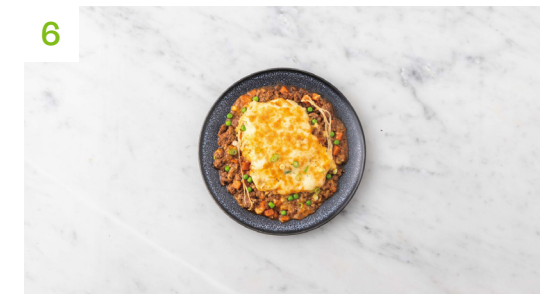
Hornea el pastel

Agrega el **queso rallado** sobre el **pastel de carne**. Coloca la fuente en el estante superior del horno y cocina durante 5-6 min, hasta que el **queso** esté gratinado.



Agrega la carne y la salsa

En la sartén, agrega la **carne de ternera** y, con ayuda de una espátula, desmenuza la **carne** para que se cueza uniformemente. Cocina 4-5 min, hasta que se dore. **Salpimienta**. Agrega los **guisantes**, el **tomate concentrado**, la **salsa de soja** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes). Cocina, removiendo ocasionalmente, 4-5 min, hasta que la **salsa** espese un poco. **Salpimienta**. Transfiere la mezcla de **ternera** y **verduras** a una fuente para el horno.



Emplata y disfruta

Cuando esté listo, saca el **pastel de carne** del horno y déjalo reposar 4-5 min. Espolvorea el **ajo tierno** restante sobre el **pastel de carne** y sirve en platos.

¡Que aproveche!