



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

Familia

Cocinando: 15 min • Listo en: 40 min

7



Carne de ternera picada



Patata



Zanahoria



Cebolla



Guisantes



Tomillo



Tomate concentrado



Salsa de soja



Ajo tierno



Queso crema



Queso italiano rallado
curado

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, mantequilla, ajo, 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, 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
Tomillo*	½ unidad	1 unidad
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)	25 gramos	50 gramos
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	100 ml	200 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	601 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2347/ 561	391/ 93
Grasas (g)	16,4	2,7
de las cuales saturadas (g)	8,8	1,5
Carbohidratos (g)	60,5	10,1
de los cuales azúcares (g)	14,1	2,4
Proteínas (g)	40,6	6,8
Sal (g)	2,7	0,4

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.



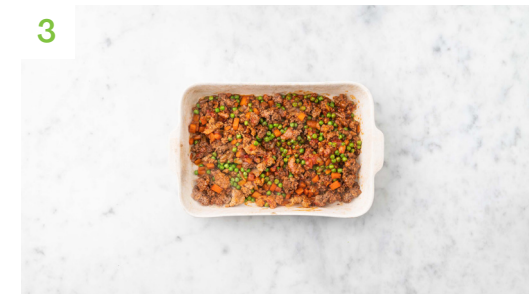
1 Hierve las patatas

Precalienta el horno a 200°C. Pela las **patatas** y córtalas en dados de 2 cm. En una olla, agrega las **patatas**, cúbreles con abundante **agua** y añade una pizca de **sal**. Lleva a ebullición y cocina, a fuego medio, 13-15 min o hasta que estén blandas.



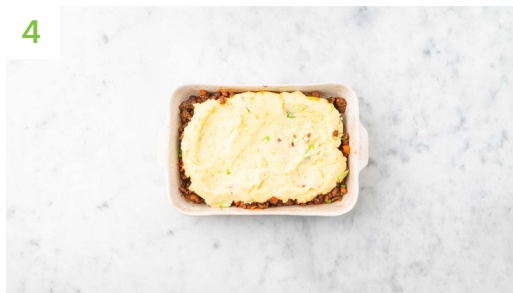
2 Prepara y cocina las verduras

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes) y la mitad de la **cebolla** (doble para 4p). Corta el **ajo tierno** en rodajas finas. Pela la **zanahoria** y córtala en cubitos pequeños. Deshoja la mitad del **tomillo** (doble para 4p). En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Agrega el **tomillo**, la **zanahoria** y la **cebolla**. Cocina 5-6 min, hasta que las **verduras** empiecen a ablandarse. **Salpimienta**.



3 Agrega la carne y la salsa

Agrega la **carne de ternera** a la sartén y cocina 4-5 min, hasta que esté dorada. 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.



4 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 una espátula.



5 Hornea el pastel

Agrega el **queso rallado** sobre el **pastel de carne**. Mete la fuente en el estante superior del horno y hornea 3-4 min, hasta que la parte superior esté dorada.



6 Emplata y disfruta

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

¡Que aproveche!