

Pastel de papa y pollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-papa-y-pollo>

Preparación

Cocer las papas en agua con sal hasta que estén tiernas (unos 20 minutos); pelarlas cuando estén templadas y cortarlas en rodajas de grosor mediano (reservar algunas para hacerlas puré). Rehogar la cebolla, los pimientos y el ajo en el aceite, hasta que esté blandito. Añadir la carne y remover con una cuchara de madera, hasta que haya cambiado de color. Añadir parte del tomate, el vino, perejil picado, sal y pimienta, y cocer unos minutos hasta que haya evaporado el líquido. Colocar una capa de rodajas de papa en una bandeja untada de aceite; el relleno de carne y otra capa de papas. Por último, la salsa de tomate restante. Machacar las papas reservadas y salpimentarlas. Cubrir la cazuela con este puré y meter al horno precalentado, a temperatura media, unos 15-20 minutos. Dar un golpe de grill para gratinar. Servir caliente. Disfrute!

Fuente:Recetin.com



Ingredientes

- 500 gramo/s Papa
- 500 gramo/s Pollo cocido desmenuzado
- 1 Cebolla
- 1 diente/s Ajo
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 taza/s Salsa de tomate
- 1 Pimiento verde
- 1 poco Sal
- 1 poco Vino blanco
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Perejil picado

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal