

Pastel de papa y repollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

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

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Engrasar una fuente para horno de 25 cm de diámetro con aceite. Colocar las papas en una cacerola y cubrirlas con agua fría. Llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar hervir destapado hasta que estén tiernas. Retirar la cacerola del fuego, escurrir las papas, refrescarlas con agua fría y volver a escurrir. Deben estar cocidas, pero no desarmadas. Poner las papas en un bol y aplastarlas groseramente con un tenedor. Reservar. Derretir la manteca en una sartén, rehogar la cebolla a fuego lento por 10 minutos. Agregar el repollo y remover 5 minutos más, o hasta que pierda su rigidez. Añadir las papas, la sal y la pimienta. Retirar del fuego y espolvorear con 2 cucharadas de queso cheddar. Pasar el preparado a la fuente y espolvorear con el queso restante. Hornear 20 minutos en horno fuerte. Fuente: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 400 gramo/s Papas troceadas
- 60 gramo/s Manteca
- 1 Cebolla grande cortada en rodajas finas
- 250 gramo/s Repollo cortado en tiras
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1/2 taza/s Queso cheddar rallado

Categorías

Un día normal, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal