

# Pastel de papas clásico



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pastel-de-papas-clasico>

## Preparación

Picar la cebolla. Quitar las semillas y las nervaduras del pimiento y picarlo. Cortar los tomates en cubos. Descarozar las aceitunas y cortarlas por mitades. Colocar el aceite de oliva en una sartén profunda. Llevar a fuego medio y rehogar allí el pimiento y la cebolla hasta que esta última se ponga transparente. Incorporar a las verduras la carne picada. Saltear y revolver de vez en cuando. Cuando la carne esté casi cocida agregarle sal e incorporar los tomates perita y su jugo. Condimentar con ají molido y orégano. Agregar las aceitunas y las pasas de uva. Mezclar bien y colocar en un molde o asadera que pueda ir al horno previamente lubricada con abundante aceite en aerosol. Aparte, limpiar las papas con abundante agua y colocarlas con cáscara en una olla con agua hirviendo. Cocinar hasta que estén tiernas (cuando se puedan pinchar fácilmente con un tenedor), retirarlas y pelarlas en caliente. Pisar con un prensapapas o con tenedor. Agregar el aceite de girasol, sal y pimienta. Distribuir el puré de papas sobre el preparado de carne. Llevar a horno caliente 20 minutos hasta que el puré se dore. Retirar y servir.

## Ingredientes

- 1/2 kgrs. Carne picada magra
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento verde
- 4 Tomates perita
- 100 gramo/s Aceitunas verdes
- 50 gramo/s Pajas
- 1 poco Sal
- 1 poco Orégano
- 1 poco Ají molido
- 5 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 kgrs. Papa
- 4 cucharada/s Aceite de girasol

## Categorías

Un día normal, Económico, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Plato Principal

▫ **Tip para la receta**

Puede agregar huevo dura a la carne picada, si desea.

