

# Pastel tipo Taco



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pastel-tipo-taco>

## Preparación

Precaliente el horno a 170°C. En una cacerola mediana, derrita la manteca. Agregue la leche y 2 cucharadas de condimento para tacos. Retirar del fuego y agregar los copos de papa hasta que se incorporen. En una sartén, cocine la carne y la cebolla hasta que la carne esté dorada y bien cocida. Escorra. Añadir la salsa y condimento. En un molde preparado apenas rociado con aceite en aerosol, coloque la tapa para tartas. Vierta la carne y por encima el puré de papas. Lleve al horno y cocine durante 15 minutos o hasta que la masa esté dorada. Deje enfriar durante 5 minutos. Cubrir con queso, lechuga y tomates. Cortar y servir con crema agria.

## Ingredientes

- 1/4 taza/s Manteca
- 2/3 taza/s Leche
- 1 paquete Condimento para tacos (o carne simplemente)
- 2 1/2 taza/s copos de Puré de papas (o simplemente papas que le hayan sobrado)
- 500 grs. Carne picada
- 1/2 taza/s Salsa de tomates
- 1 taza/s Lechuga picada
- 1 Tomate mediano picado
- 1 taza/s Queso cheddar fuerte picado
- 1 poco Crema agria (opcional)
- 1 Tapa para tarta

## Categorías

Un día normal, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Carne, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Plato Principal

