

Pastelitos de papa y pollo picado



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

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

Preparación

Precalentar el horno a 220°C. En una sartén, añadir un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente añadir la cebolla y la zanahoria. Cocinar todo hasta que ambas verduras estén blandas y la cebolla esté casi transparente. Añadir los champiñones y el ajo molido, y seguir cocinando unos 8 minutos más. Agregar la carne picada salpimentada y seguir cocinando hasta que se haga. Agregar el queso cheddar, sal y orégano al puré de papas preparado. Colocar unas cazuelas aptas para horno en una bandeja, y poner en el fondo las verduras con la carne picada, y taparlas con un poco de puré de papas. Ponerle por encima un poco de queso rallado cheddar y hornear durante unos 10 minutos hasta que el queso se derrita. Disfrute!

Fuente: recetin.com

Ingredientes

- 300 gramo/s Carne picada de Pollo
- 1 Cebolla mediana picada
- 1 Zanahoria en trocitos
- 200 gramo/s Champiñones cortados en rodajas
- 1 poco Ajo seco
- 1 poco Orégano
- 400 gramo/s Puré de papas
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 150 gramo/s Queso cheddar rallado

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Hongos, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

