

Peceto a la crema con papas



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/peceto-a-la-crema-con-papas>

Preparación

Sellar el peceto en una sartén con aceite y manteca. Salpimentar, disponer en una asadera profunda y volcarlo por encima el oporto y el caldo. Hornear a fuego moderado por 25 minutos. Para la crema, cortar las cebollas en láminas finas y transparentar en manteca. Agregar el estragón y perejil picados, salpimentar, mixear bien y una vez hechas puré, incorporar la crema. Retirar el peceto del horno, cubrirlo con la crema y seguirlo cocinando por 20 minutos más. Pelar las papas, sarteneirlas en manteca, bajar el fuego, incorporar el caldo y dejar cocinar hasta que estén tiernas. Colocar las papas en el plato de servir junto con el peceto y la crema. Disfrute! Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- ✓ 1 Peceto
- ✓ 1 cucharada/s Manteca
- ✓ 1 cucharada/s Aceite de girasol
- ✓ 1/2 vaso/s Vino Oporto
- ✓ 150 cc. Caldo de verduras
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ Para la crema: 50 gramo/s Manteca
- ✓ 3 Cebollas
- ✓ 3 cucharada/s Estragón
- ✓ 2 cucharada/s Perejil
- ✓ 150 cc. Crema de leche
- ✓ Para las papas: 4 Papas
- ✓ 30 gramo/s Manteca
- ✓ 150 cc. Caldo de verduras
- ✓ 1 cucharada/s Perejil

Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Costosa, Carne, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los

días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta,
Visitas, Plato Principal

