



Vitalia

para comer como en casa

Pastel gratinado de carne y patatas



ingredientes (4 personas)

Para el puré:

- 400g de patata monalisa
- 100g de leche evaporada, 100g de mantequilla, 100g de parmesano, 2 yemas

Para la boloñesa:

- 800g de carne mixta, 400g de tomate frito casero, una copa colmada de vino tinto
- 4 dientes de ajo, 1 rama de apio, 1 cebolla, 1 zanahoria, zumo y ralladura de limón
- laurel, una pizca de comino, orégano, una cayena

Además:

- albahaca fresca, pimienta negra y aove

Pastel gratinado de carne y patatas

 1h 20 min

elaboración

1-Para la boloñesa, rustiremos la carne, verduritas y especias, mojamos con el vino, evaporamos para hacer una boloñesa que remataremos con el tomate frito dejando cocinar a fuego suave hasta espesar.

2-Para el puré, hervir las patatas peladas y cascadas, chafar, agregar leche, mantequilla, queso, integrar. Afinar de pimienta negra.

3-Cubrir el fondo de una bandeja de boloñesa. Cubrir de puré, hacer surcos con el tenedor, y terminar gratinando al horno.

Accede a [todas nuestras recetas:](#)

