

PLATO DE FONDO

PASTEL DE PRIETAS AL CARMENERE CON PURÉ CON QUESOS



Ingredientes:

- 4 prietas
- Aceite De Oliva
- 1 bolsa de sofrito congelado
- Sal
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de eneldo
- 2 manzanas
- 1/2 taza de CARMENERE
- Tomillo fresco
- 1 kilo de papas
- 1 taza de leche
- 30 g de mantequilla
- Ralladura de nuez moscada
- 50 g de queso crema
- 100 gr de queso (mantecoso, aguda, mozzarella o el que tengas)
- 1/3 taza de panko o pan rallado
- Pimienta

Preparación

- Sacar la piel de 4 prietas. Es importante que sean de muy buena calidad. Reservar.
- En un sartén grande poner aceite de oliva + 1 bolsa de sofrito congelado + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de paprika + 1 cucharadita de pimienta + 1/2 cucharadita de eneldo.



- Cuando la cebolla esté transparente agregar 2 manzanas cortadas en cubos pequeños y cocinar a fuego medio hasta que estén tiernas.
- Agregar las prietas sin piel y aplastarlas para mezclarlas con el sofrito.
- Agregar 1/2 taza de CARMENERE y cocinar por 5 minutos más para evaporar el alcohol. Agregar tomillo fresco, mezclar todo cocinar 15 minutos (agregar agua si sientes que se seca) y poner el “pino” de Prieta en una fuente para el horno.
- PURÉ pelar y cortar en trozos 1 kilo de papas, poner en una olla con agua fría y sal y llevar al fuego. Cocinar hasta que estén bien hechas.
- En otra olla, poner 1 taza de leche +30 g de mantequilla + ralladura de nuez moscada + sal.
- Cuando la mantequilla esté derretida agregar las papas molidas +50 g de queso crema + 100 gr de queso (mantecoso, aguda, mozzarella o el que tengas). Mezclar y cubrir las prietas de la fuente.
- Hacer un arenado con 1/3 taza de panko o pan rallado + 2 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente + sal de mar + pimienta. Espolvorear sobre el puré.
- Llevar al horno hasta dorar.
- ¡¡¡Y disfrutar con el resto de la botella de Carmenere que está con etiqueta nueva!!! Y se ve top en la mesa.

