

PLATO DE FONDO

PASTEL DE PAPA 2.0



Ingredientes

- 1 kg de papas
- 1 taza de leche
- 50 g de mantequilla
- 200 g de crema
- Sal a gusto
- 1 pizca de nuez moscada
- 200 g de queso chanco, mantecoso o el de tu preferencia
- Plateada desmechada con su jugo, cantidad necesaria
- Queso rallado, cantidad necesaria

Preparación

- Prepara un puré con las papas.
- En una olla calienta la leche, mantequilla, crema, sal y nuez moscada a fuego medio.
- Cuando la mantequilla se derrita, agrega las papas pasadas por el pisa puré y mezcla.
- Agrega el queso y mezcla hasta que se derrita.
- En una fuente apta para horno coloca la plateada desmechada con su jugo.
- Cubre con el puré con queso. Haz líneas con un tenedor y espolvorea queso rallado.
- Hornea a 180 °C hasta que la superficie esté dorada.

