

Pastel de carne, patatas, hortalizas y crujiente de zanahoria:

Ingredientes:

- 5 patatas grandes
- 200g de carne picada (mixta ternera/cerdo)
- 1 calabacín
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 cucharadas de tomate concentrado (o 200 gr. de tomate triturado)
- Mantequilla
- Leche
- Queso para gratinar (cabra, emmental, parmesano...)
- Cúrcuma (opcional)
- Pimienta negra molida



Preparación:

- Hacer un sofrito con la cebolla, la carne picada y las hortalizas troceadas y espolvorear con cúrcuma si nos gusta aromatizar esta mezcla
- Pelar y hervir las patatas. Una vez hervidas haremos un puré con ellas al que le incorporaremos mantequilla, sal y leche (para aportar más suavidad al puré)
- Verter el sofrito de carne y vegetales en una bandeja para horno y con mucho cuidado extender encima la patata hasta conseguir unos 2 cm. aprox de capa de puré
- Espolvorear con el queso y hornear hasta que esté gratinado