

# *La carne picada picada*

## *Ingredientes*

80 g de carne picada por persona  
1.5 a 2 "puré especial" de papas por persona  
1 o 2 cebollas  
Un pequeño tomates triturado o tomate coulis (opcional)  
Aceite de oliva  
Leche (para puré)  
Mantequilla (para puré)  
Gruyère (para raspar)  
Sal

## *Preparación*

Coloque las papas para cocinar después de pelarlas en agua salada (o vapor).  
Dora las cebollas picadas en aceite de oliva, agregue la carne picada y cocine a fuego medio, sal, pimienta. Agregue el tomate.  
Precaliente el horno a 180 ° C.  
Una vez que las papas se cocinen, tritúe las inmediatamente (con la "K" de Kenwood. Agregue mantequilla y leche caliente para obtener un puré espumoso.  
En una fuente para hornear, extienda la mitad del puré.  
Divida la carne sobre toda la superficie, termine con una capa de puré, espolvoree con Gruyère.  
Hornee durante 20 a 30 minutos (más si el puré está frío).

## *Variación: el cicatriz de picado en el confit de pato*

Morre una o dos cebollas en aceite de oliva, agregue 1/2 zanahoria picado por persona y apio cortado en la lavadora. Sal, pimienta y cocine por 25 minutos.  
Divirse el pato confitado y mezclarlo con verduras.  
Divida la farsa así obtenida entre las dos capas de puré.