

# *Hash Parmentier*

## *Ingredientes*

80 g de carne molida por persona  
1,5 a 2 patatas "puré especial" por persona  
1 o 2 cebollas  
Un poco de tomate triturado o coulis de tomate (opcional)  
Aceite de oliva  
Leche (para el puré)  
Mantequilla (para el puré)  
Gruyere (para gratinar)  
Sal, pimienta

## *Preparación*

Cocer las patatas después de pelarlas en agua con sal (o al vapor).  
Dora las cebollas rebanadas en aceite de oliva, agrega la carne picada y cocina a fuego medio, agrega sal y pimienta. Agrega el tomate.  
Precalienta el horno a 180°C.  
Una vez cocidas las patatas, tritúrelas inmediatamente (con la "K" en Kenwood). Agrega la mantequilla y la leche tibia para obtener un puré espumoso.  
En una fuente para horno, esparce la mitad del puré.  
Repartir la carne por toda la superficie, terminar con una capa de puré, espolvorear con gruyere.  
Hornea de 20 a 30 minutos (más si el puré está frío).

## *Variación: Hachis Parmentier con pato confitado*

Dorar una o dos cebollas en aceite de oliva, agregar 1/2 zanahoria picada por persona y el apio cortado en rodajas. Sazone con sal y pimienta y cocine por 25 minutos.  
Desmenuza el pato confitado y mézclalo con las verduras.  
Dividir el relleno así obtenido entre las dos capas de puré.