

Receta de pastel de papas chileno



Receta de pastel de papas chileno

El pastel de papas es una receta chile de las **más clásicas y familiares del recetario nacional**, una mezcla perfecta de pino de carne picada o molida, [huevos duros](#), [aceitunas](#), pollo y [puré de papas](#).

¿Cómo hacer pastel de papas?

Se trata de un plato muy típico del invierno, **cuando las temperaturas son más bajas** y el cuerpo requiere calorías adicionales, aunque siempre es bienvenido en cualquier temporada. Simplemente delicioso.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Vitaminas: A, B3, B9, C, K

Minerales: Potasio, Magnesio

Preparación: 60 minutos

Cocción: 90 minutos

Raciones: 6 personas

Receta chilena de pastel de papas

Ingredientes

1. Pino de carne y relleno

- 400 g de carne picada o molida (posta, lomo, asiento)
- 100 ml de caldo de carne
- 10 aceitunas negras
- 4 presas pequeñas de pollo cocido
- 2 huevos duros
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- $\frac{1}{2}$ taza de pasas amarillas (opcionales)

3. Puré de papas

- 200 ml de leche
- 10 papas grandes
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de mantequilla
- Aliño completo
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Pino de carne

- 1. Saltear la carne molida o picada a fuego medio en una sartén con un poco de aceite, agregar la cebolla picada en cuadritos pequeños y revolver, agregar el ajo molido, condimentar con sal, pimienta, aliño completo a gusto y revolver todo hasta integrar.
- 2. Incorporar el caldo de carne y opcionalmente las pasas, bajar el fuego y cocinar por unos 10 minutos, enfriar a temperatura ambiente e idealmente reposar cubierta de papel film en el refrigerador al menos un par de horas para integrar aromas y sabores. Reservar.

2. Puré de papas

- 1. Lavar, pelar y cortar las papas en cubos medianos, cocinar en una olla grande cubiertas de agua fría con sal, hervir por unos 10 a 15 minutos hasta que estén cocidas, retirar del fuego y filtrar el agua.
- 2. Moler las papas en la misma olla de cocción, con un batidor manual o un procesador de puré, agregar la leche, la mantequilla y condimentar con sal a gusto, revolver hasta integrar todo y reservar.

3. Pastel de papas

- 1. Repartir el pino en un molde grande para horno o 4 moldes pequeños, agregar opcionalmente una presa de pollo ya cocido en cada porción, dos aceitunas, $\frac{1}{2}$ huevo duro y cubrir completamente con el puré de papas.
- 2. Opcionalmente espolvorear la superficie con azúcar

granulada y cocinar en horno pre-calentado a 180°C (356°F) durante unos 15 minutos o hasta que la cobertura del pastel esté dorada.

- **3.** Servir el pastel de papas inmediatamente, bien caliente, acompañado por ejemplo de una [ensalada chilena](#) o una [ensalada de nalca y digüeños](#).

Consejos para un pastel de papas perfecto

En algunas recetas de pastel de papas se recomienda **añadir queso parmesano al puré** para añadir más estructura y firmeza, además de otorgar una mayor intensidad de sabor.

¿Sabías qué?

Para una opción vegetariana del pastel de papas, la carne **puede ser reemplazada por soja texturizada** (carne de soja), lentejas y/o champiñones picados.

Recomendamos

- [Pastel de choclo](#)
- [Pastel de jaiba](#)
- [Patasca atacameña](#)
- [Receta de hallullas](#)