



¡Por supuesto! Aquí tienes una receta detallada usando los ingredientes mencionados.

****Título de la Receta:****

Pastel de Papas y Carne Molida con Salsa de Tomate

****Ingredientes de la Receta con tamaño y porción:****

- 500 gramos de papas
- 500 gramos de carne molida de res
- 2 tomates medianos
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de caldo de carne
- 50 gramos de queso rallado (opcional)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil fresco picado para decorar (opcional)

****Lista de Instrucciones para la receta:****

1. ****Preparar las Papas:****

- Pela y corta las papas en trozos medianos. Ponlas a hervir en una olla con agua y una pizca de sal durante unos 20 minutos o hasta que estén tiernas.

- Escurre las papas y tritúralas con un tenedor o un machacador hasta obtener un puré suave. Si lo deseas, puedes agregar un poco de mantequilla o leche para darle más cremosidad.

2. **Cocinar la Carne Molida:**

- Mientras las papas se están cociendo, calienta 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio.
- Pica finamente la cebolla y los dientes de ajo. Añádelos a la sartén y sofríelos hasta que estén dorados y fragantes.
- Agrega la carne molida a la sartén y cocínala, desmenuzándola con una espátula, hasta que esté completamente dorada.

3. **Agregar los Tomates:**

- Lava y corta los tomates en cubos pequeños. Añádelos a la sartén con la carne y cocina por unos 5 minutos más, hasta que los tomates se hayan deshecho un poco y soltado su jugo.
- Vierte el caldo de carne en la sartén y mezcla bien. Deja que todo se cocine a fuego lento durante unos 10 minutos, permitiendo que los sabores se integren. Ajusta con sal y pimienta al gusto.

4. **Montar el Pastel:**

- Precalienta el horno a 180°C (350°F).
- En una fuente para horno, extiende una capa de puré de papas en el fondo.
- Sobre el puré, coloca la mezcla de carne molida, distribuyéndola de manera uniforme.
- Cubre con otra capa de puré de papas, asegurándote de que quede completamente cubierto.

5. **Hornear:**

- Si estás usando queso rallado, espolvorea una capa uniforme sobre el puré de papas.

- Coloca la fuente en el horno precalentado y hornea durante unos 20-25 minutos, o hasta que la parte superior esté dorada y burbujeante.

6. ****Servir:****

- Retira del horno y deja reposar durante unos 5 minutos antes de servir.
- Decora con perejil fresco picado, si lo deseas.

¡Disfruta de este delicioso pastel de papas y carne molida con salsa de tomate! Ideal para una comida reconfortante y sabrosa.