



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 428 Kcal |
| Proteínas: | 19.7 g |
| Grasa Total: | 18.1 g |
| Colesterol: | 139 mg |
| H. de Carbono: | 47.1 g |
| Fibra Dietética: | 2,7 g |
| Sodio: | 454 mg |

PASTEL DE PAPAS NAPOLITANO

Ingredientes

- 1 Caja de puré de papas MAGGI® de 250 g
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Cebolla grande cortada en cubos
- 4 Tomates cortados en cubos pequeños
- 250 g de carne molida de pavo
- 1 Salsa TUCO® de pollo MAGGI®
- ½ Taza de hojas de albahaca cortadas finamente
- 1 Bandeja de champiñones cortadas en láminas
- 8 Láminas de queso cheedar
- 8 Aceitunas partidas en gajos pequeños

Preparación

1.- Prepara el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase; recordando que no es necesario batir. Deja reposar hasta entibiar.

2.- Aparte, calienta una sartén con el aceite de oliva y agrega la cebolla, cocina durante 6 a 8 minutos removiendo de vez en cuando. Agrega el tomate con la carne de pavo y condimenta a gusto; enseguida agrega la salsa TUCO® de pollo MAGGI® con la albahaca cortada finamente y cocina tapado a fuego medio durante 15 minutos aproximados hasta cocer y dejar blandos todos los ingredientes.

3.- Toma una budinera apta para horno y cubre con un toque de mantequilla. Toma la mitad del puré de papas ya preparado y déjalo en la base de la budinera. Cubre con toda la salsa de tomates preparada y nuevamente cubre con el resto del puré. Sobre la superficie acomoda el queso cheedar con los champiñones en láminas y las aceitunas, condimenta con un toque de pimienta y aceite de oliva. Lleva a horno caliente durante 20 min hasta derretir el queso y dorar levemente la superficie.