



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
8



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	326 Kcal
Proteínas:	18.3 g
Grasa Total:	10.2 g
Colesterol:	141 mg
H. de Carbono:	36.7 g
Fibra Dietética:	1,4 g
Sodio:	230 mg

## PASTEL DE PAPAS

### Ingredientes

- 1 Caja de puré de papas MAGGI® de 250 g
- 2 Yemas de huevo
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Cebollas grandes cortadas en cubos
- 400 g de carne molida
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- ¼ Taza de vino blanco
- Orégano, comino, ají color y pimienta
- 1 Cucharada de harina disuelta en ¼ taza de agua
- ¼ Taza de pasas sultanas
- 8 Aceitunas sin carozo
- 4 Huevos duros partido en mitades

### Preparación

1.- Prepara el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase, usando en vez de 1 litro de agua caliente, solo 800 ml y el resto de los ingredientes de manera normal; recordando que no es necesario batir. Deja reposar hasta entibiar, luego agrega las yemas de huevo removiendo suavemente hasta integrar bien.

2.- Para el pino, calienta una cacerola y añade la cebolla, saltea durante unos minutos hasta que se comience a ablandar. Agrega dos tazas de agua caliente y cocina durante 20 minutos. Escurre todo en un colador y elimina el agua. Devuelve la cebolla a la olla y condimenta con el ajo, ají color, orégano, comino y pimienta.

3.- Agrega las dos cucharadas de aceite junto con la carne molida y el vino blanco, cocina durante otros 15 minutos revolviendo de vez en cuando. Verifica su condimentación y agrega un toque de sal si es necesario y agua tibia en el caso que esté muy seco. Una vez que la cebolla y la carne estén blandas, agrega el harina disuelta en ½ taza de agua y cocina a fuego bajo durante 12 minutos revolviendo de vez en cuando. Retira del fuego y enfría.

4.- Cubre la base de una budinera previamente enmantecillada con el pino ya preparado, acomoda las aceitunas con los huevos duros y las pasas en la superficie del pino. Finalmente cubre todo con el puré de papas y lleva a horno caliente durante 15 a 20 minutos hasta dorar la superficie. Una vez lista porciona y sirve de inmediato.

**Nota**

Si quieres puedes juntar una yema de huevo con media taza de leche y pintar la superficie, así darás un dorado mejor a la preparación.

