



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	420 Kcal
Proteínas:	26.9 g
Grasa Total:	14.8 g
Colesterol:	99.5 mg
H. de Carbono:	39.2 g
Fibra Dietética:	3.40 g
Sodio:	691 mg

PASTEL DE PAPAS AL PEREJIL

Ingredientes

Para el Pino

- 1 Cucharada de aceite
- 2 Dientes de ajo cortados finamente
- 2 Cebollas medianas cortada en cuadritos
- 4 Pechugas de pollo cortadas en cuadritos (4 supremas)
- 1 Cucharada de orégano seco
- 1 Cucharadita de ají color
- ½ Taza de vino blanco
- 2 Tabletas de caldo pollo de campo MAGGI®

Para el Puré

- 1 Caja de puré de papas MAGGI® (250 g)
- 1 Taza de hojas de perejil sin tallos
- Queso parmesano rallado

Preparación

1.- En una cacerola calienta el aceite y saltea el ajo y la cebolla a fuego medio durante 15 minutos. Agrega el pollo cortado en cuadritos y el vino blanco de una vez, condimenta con orégano, ají color y las dos tabletas de caldo pollo de campo MAGGI®. Cocina a fuego medio durante 15 minutos más revolviendo de vez en cuando hasta cocer e impregnar bien sus sabores. Una vez listo, retira del fuego y entibia.

2.- Aparte, prepara el puré de papas MAGGI® según indicaciones del envase y reserva. En otro recipiente deja las hojas de perejil y vierte agua recién hervida, reposa durante 5 minutos y escurre, procesa con la ayuda de una mini pimer hasta conseguir una molienda líquida de color verde intenso (puedes agregar agua si es necesario). Junta el puré de papas maggi preparado con la molienda de perejil y remueve con suaves movimientos hasta conseguir una preparación uniforme.

3.- Luego, en una fuente grande y enmantecada deja el pino tibio sobre toda la base de la fuente, tapa cuidadosamente con el puré de perejil. Alisa la superficie y



espolvorea queso parmesano. Lleva a horno alto de 180°C hasta calentar y derretir el queso. Reposar durante 5 minutos porción y sirve de inmediato.

