



PASTEL DE PAPAS, QUESO Y ALBAHACA

Ingredientes

- 1 Estuche de puré de papas MAGGI® (250 g)
- 1 Paquete de queso rallado
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Taza de queso mozzarella (200 g)
- ½ Taza de hojas de albahaca cortadas finamente
- 1 Cucharadita de aceite de oliva
- Sal, pimienta

Preparación

1.- En una olla mediana prepara el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase, una vez listo añade el queso rallado y remueve con suaves movimientos.

2.- Acomoda la mitad de este puré a una fuente de vidrio previamente enmantequillado, dispone una capa de rebanadas delgadas del queso mozzarella y cúbrelo con la mitad de las hojas de albahaca picada.

3.- Vacía el resto del puré y cubre con otra capa de queso, la albahaca restante y finalmente rocía gotitas del aceite de oliva. Lleva a horno moderado durante 15 a 18 minutos hasta que el queso se dore, una vez listo, retira del horno y sirve bien caliente.



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 334 Kcal |
| Proteínas: | 14.0 g |
| Grasa Total: | 15.6 g |
| Colesterol: | 48.0 mg |
| H. de Carbono: | 33.3 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 367 mg |

Sugerencia

Puedes acompañar con una ensalada de tomates y oliva.