



## 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.

### Sugerencia

Puedes acompañar con una ensalada de tomates y oliva.



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