



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	381 Kcal
Proteínas:	23.4 g
Grasa Total:	12.5 g
Colesterol:	122. mg
H. de Carbono:	52.6 g
Fibra Dietética:	9,5 g
Sodio:	251 mg

PASTEL DE COCHAYUYO PAPAS

Ingredientes

- 1 ½ Paquetes de cochayuyo (6 tazas cortadas en pequeños trozos)
- 1 Cucharada de vinagre
- 2 Cucharadas de aceite
- 2 Cebollas cortadas finamente
- ½ Cucharada de orégano
- ¼ Cucharadita de comino
- ¼ Cucharadita de ají color
- Pimienta a gusto
- 1 Tableta de caldo de verduras MAGGI® EQUILIVE®
- 1 Tarro de crema SVELTY® (157 g)
- 2 Tazas de leche SVELTY®
- 4 Huevos
- 1 Cucharada de mantequilla
- 8 Papas pequeñas cocidas y rebanadas delgadamente
- ¼ Kg. de queso mantecoso laminado

Preparación

1.- En un bowl de buen tamaño, vierte agua tibia y agrega el vinagre indicado. Hidrata el cochayuyo durante 2 horas aproximadas hasta que esté completamente blando. Una vez listo, escurre toda su agua y reserva.

2.- Calienta el aceite en una sartén y sofríe la cebolla durante unos minutos removiendo de vez en cuando. Condimenta con orégano, comino, ají color y pimienta a gusto. Agrega el caldo de verduras MAGGI® EQUILIVE® y remueve para impregnar sus sabores. Agrega todo el cochayuyo y cocina unos 3 a 5 minutos más.

3.- Aparte junta en un bowl la crema SVELTY® con la leche SVELTY®, añade los huevos, condimenta con sal y pimienta a gusto. Bate enérgicamente hasta homogenizar bien los ingredientes. Con la mantequilla indicada cubre una budinera apta para horno y comienza cubriendo el fondo con una capa de papas. Cubre con un poco del

salteado de cochayuyo y vierte también un poco de la mezcla de crema con huevos. Repite el procedimiento hasta acabar con todos los ingredientes.

4.- Finalmente cubre con el queso mantecoso laminado y lleva a horno precalentado a 180°C, hornea durante 40 minutos aproximados hasta cuajar la preparación y dorar la superficie. Una vez listo, retira del horno, porciona y sirve de inmediato.

