



PASTEL DE PAVO Y PAPAS A LA CREMA

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 ½ Cebolla cortada finamente
- 500 g de carne molida de pavo
- 1 Bandeja de champiñones cortados finamente
- 1 Tableta de CALDO DE GALLINA MAGGI
- Perejil cortado finamente
- Pimienta a gusto
- 1 Huevo
- 6 Papas medianas, cocidas y cortadas en delgadas láminas
- 1 Tarro grande de CREMA NESTLÉ 237 g
- 2 Huevos batidos



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	263 Kcal
Proteínas:	6.0 g
Grasa Total:	16.3 g
Colesterol:	186 mg
H. de Carbono:	6.6 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	477 mg

Preparación

1.- Calienta una sartén con las dos cucharadas de aceite de oliva y sofríe la cebolla hasta dejarla cristalina, agrega la carne molida de pavo y cocina hasta cocerla completamente. Luego, agrega los champiñones y condimenta con el CALDO DE GALLINA MAGGI, remueve para impregnar bien su sabor y finaliza con el perejil cortado y un toque de pimienta a gusto. Retira del fuego y una vez tibio agrega el huevo, remueve hasta integrar y vierte esta preparación sobre una fuente previamente enmantecada.

2.- Aparte, junta en un bowl mediano la CREMA NESTLÉ con los huevos, condimenta con sal y pimienta a gusto. Bate hasta integrar bien. Acomoda una capa de láminas de papas sobre el salteado de carne y vierte un poco de la mezcla de crema con huevos, repite el procedimiento hasta acabar con ambas cosas.

3.- Finalmente lleva la preparación a horno caliente y cocina durante 30 minutos aproximados hasta que la preparación cuaje y dore la superficie. Una vez lista, retira del horno y reposa 6 minutos, porciona y sirve de



immediato.

