

Británica / Irlandesa

Platos Fuertes

Shepherd's Pie (Cottage Pie) Tradicional

⌚ Prep: 25m

🔥 Cocción: 50m

Σ Total: 75m

🍽️ 6 porciones



Ref. visual: Food Wishes (Chef John)

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1

Cocinar Relleno de Carne

⌚ 18 min

Dora la carne molida con sal kosher y pimienta negra en la sartén hasta $\geq 160^{\circ}\text{F}$ (71°C). Añade cebolla amarilla, zanahorias, ajo, tomillo/romero frescos y pasta de tomate por 6 minutos. Espolvorea la harina, vierte el caldo de res y la salsa inglesa Worcestershire; hierve a fuego lento 10 minutos hasta espesar. Incorpora los guisantes.

✓ Control: Relleno espeso, oscuro y brillante.

2

Hacer Puré Sedoso

⌚ 10 min

Pasa las papas hervidas calientes por el pasapurés y bate con 4 cucharadas de mantequilla sin sal, leche tibia, sal kosher, pimienta negra y 1 yema de huevo.

✓ Control: Puré espeso, firme y untuoso.

3

Montar con Textura de Tenedor

⌚ 5 min

Pasa el relleno de carne a la fuente para hornear. Extiende el puré con espátula y raspa la superficie con un tenedor formando crestas y surcos rústicos.

✓ Control: Puré con picos decorativos en toda la superficie.

4

Hornear a 400°F

⌚ 30 min

Hornea a 400°F (200°C) durante 25 a 30 minutos hasta que el relleno burbujee en los bordes y los picos de papa estén dorados y crujientes.

✓ Control: Corteza dorada y aroma reconfortante.

 **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 160°F (71°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CARNE MOLIDA DE RES O CERDO**

Seguridad Alimentaria USDA ($\geq 160^{\circ}\text{F}$ / 71°C): La carne molida de res o cerdo debe cocinarse hasta alcanzar al menos 160°F (71°C) en el centro medido con termómetro (no confíes únicamente en el color exterior o en que se vea jugosa), ya que las bacterias superficiales se distribuyen en toda la mezcla durante la molienda.

 **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**

Puré de papas superior con crestas doradas y tostadas por el calor, cubriendo un relleno espeso y burbujeante de carne.

 **POR QUÉ FUNCIONA:**

La Yema de Huevo en el Puré: Mezclar una yema de huevo cruda en el puré de papas tibio antes de gratinar ayuda a dorar los picos en el horno creando una corteza crujiente sin quemarse.

 **EVITA ESTE ERROR:**

El puré se hundió en el relleno líquido: Reduce el caldo de la carne hasta que espese con textura de estofado espeso antes de colocar el puré por encima.

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [16]

- ☐ 1.5 lbs Carne molida de res magra (85/15) o cordero

☐ 2 lbs Papas Yukon Gold o Russet peladas y cortadas en cuartos

☐ 4 cucharadas Mantequilla sin sal (para el puré de papas) (Kerrygold)

☐ 0.25 taza Leche entera tibia o crema para batir

☐ 1 unidad Yema de huevo grande

☐ 1 mediana Cebolla amarilla finamente picada

☐ 2 unidades Zanahorias cortadas en cubitos pequeños

☐ 3 dientes Dientes de ajo picados

☐ 2 cucharadas Harina de trigo todo uso

☐ 2 cucharadas Pasta de tomate concentrada

☐ 1.5 tazas Caldo de res sabroso

☐ 2 cucharadas Salsa inglesa Worcestershire (Lea & Perrins)

☐ 1 cucharada Tomillo y romero frescos finamente picados

☐ 1 taza Guisantes verdes dulces congelados

☐ 1.5 cucharadita Sal kosher

☐ 0.5 cucharadita Pimienta negra recién molida

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Salsa Inglesa Worcestershire: Lea & Perrins The Original Worcestershire Sauce

Envejecida en barricas de madera con tamarindo y anchoas que dan sabor británico clásico. • 📍 Pasillo de condimentos.

Modo cocina interactivo, temporizadores y video paso a paso en:
<https://cocinanding.com/es/recipes/food-wishes-beef-shepherds-pie>

© Cocinanding Independent Kitchen Guide
Validado editorialmente • 100% Gratuito