

# Pastel de Papa Cremoso con Carne y Pasas

Prep: 30m

Cocción: 35m

$\Sigma$  Total: 65m

6 porciones



Ref. visual: Paulina Cocina

## MISE EN PLACE / INGREDIENTES [17]

- ☐ 2.5 lbs Papas russet o yukon peladas
- ☐ 4 cucharadas Manteca (mantequilla sin sal)
- ☐ 0.5 taza Queso parmesano rallado
- ☐ 0.5 taza Aceitunas verdes descaroizadas picadas
- ☐ 2 unidades grandes Cebollas blancas grandes picadas en brunoise
- ☐ 3 dientes Dientes de ajo picados
- ☐ 3 unidades grandes Huevos duros grandes picados
- ☐ 2 cucharadas Aceite de oliva virgen extra
- ☐ 2 cucharaditas Sal kosher
- ☐ 1.5 lbs Carne picada de res magra (85/15)
- ☐ 0.5 taza Leche entera tibia
- ☐ 1 cucharada Azúcar para espolvorear la costra
- ☐ 0.25 taza Pasas de uva rubias
- ☐ 1 unidad mediana Pimiento morrón rojo mediano picado
- ☐ 1 cucharada Pimentón dulce
- ☐ 0.25 cucharadita Nuez moscada recién rallada
- ☐ 8 tazas Agua, para hervir las papas

### GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

**Papas Yukon Gold:** Yukon Gold Potatoes  
Cremosidad natural que no requiere exceso de líquido. •  
 Verdulería.

## SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1

**Puré Sedoso**

10 min

Hierve las papas peladas en las 8 tazas de agua con sal hasta que estén tiernas y escurre bien. Písalas calientes con la manteca, leche tibia, nuez moscada y 1 cucharadita de sal.

✓ Control: Puré denso y sin grumos.

2

**Cocinar el Pino de Carne**

10 min

Calienta las 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y sofríe las cebollas blancas, el pimiento morrón rojo y el ajo picado. Añade la carne picada y cocina hasta alcanzar 160°F (71°C); incorpora el pimentón dulce, la cucharadita restante de sal, aceitunas verdes, pasas y los huevos duros picados.

✓ Control: Relleno sabroso y jugoso.

3

**Montar las Capas**

5 min

Extiende una capa fina de puré en la fuente, añade todo el relleno de carne y cubre con el resto del puré marcando surcos con un tenedor.

✓ Control: Pastel nivelado con dibujo de tenedor.

4

**Gratinar**

10 min

Espolvorea el queso parmesano y el azúcar. Hornea a 425°F (220°C) por 10 minutos hasta dorar y caramelizar la superficie.

✓ Control: Costra crujiente dorada y burbujeante.

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

Seguridad Alimentaria USDA (≥160°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 dorado con costra caramelizada y relleno caliente que se sostiene al servir en porciones cuadradas.

**POR QUÉ FUNCIONA:**

**El Toque de Azúcar Porteño:**  
Espolvorear una cucharada de azúcar sobre el puré antes de gratinar crea una costra caramelizada crujiente que contrasta con el relleno salado.

**EVITA ESTE ERROR:**

**El pastel se desarma al servir:** Deja reposar 10 minutos fuera del horno antes de cortar en porciones.