Publicado en *Recetas Saladmaster*
(https://recipes.saladmaster.com)

Pastel de Ternera con Patatas Trufadas

Sirve:

6 raciones

Pieza:

11" Large Skillet with Cover
Valora: ☆☆☆☆☆

Contribuido por:

Chef John Lara
Agregar un Comentario

Descripción de la Receta:

Sírvele a tu familia este plato “cómodo” con los añadidos gourmet que lleva y estarán tan satisfechos que no querrán abandonar la mesa!

Puré de Patatas Trufado

Plato

½ cucharada de ajo picado	(7.5 mL)	½
cucharadita de nuez moscada	(2.5 mL)	30
mililitros de salsa Worcestershire	(2 cucharadas)	50
gramos de salsa de tomate	(3 cucharadas)	15
mililitros de vinagre balsámico	(1 cucharada)	15
mililitros de salsa marrón (o Salsa HP)	(1 cucharada)	6
ramitas de romero fresco o 1 cucharada de romero seco		4
gramos de perejil fresco, picado	(1 cucharada)	

Preparación :

1. Vierte 3 tazas de agua (700 mL) a la unidad de 2,8L y lleva a ebullición a temperatura media.
2. Coloca las patatas en el inserto y coloca el inserto dentro de la unidad. Reduce a baja temperatura y deja durante 30 minutos hasta que las patatas estén blandas, atravesándolas con facilidad con un tenedor.
3. Drena el agua, y en la misma unidad añade la leche, la mantequilla y el aceite de trufa. Pisa la patata o procesa con una procesadora eléctrica hasta que tenga textura suave.

Plato

1. Precalienta la unidad de 11” a temperatura media. Cuando al salpicar gotas de agua en la superficie éstas saltan y se

disipan como el mercurio, añade la ternera y cocina, removiendo ocasionalmente, hasta que deje de estar rosada. Aproximadamente 10 - 15 minutos.
2. Añade la cebolla, el apio, las zanahorias y el ajo y saltea otros 10 minutos más.
3. Añade la salsa Worcestershire, la salsa de tomate, el vinagre balsámico, la salsa marrón, la nuez moscada y el romero. Reduce la temperatura a media-baja y deja cocer durante unos 30 minutos.
4. Añade los guisantes y deja cocer unos 5 minutos más.
5. Precalienta el horno a 205ºC/400ºF.
6. Cubre la ternera en la unidad con la mezcla de puré de patatas. Retira las asas, coloca en el horno y déjalo durante 20 - 25 minutos.
7. Adorna el plato con ramitas de romero, tomates cherry y perejil fresco.

Información nutricional por ración

Calorías: 511
Grasa Total: 29g
Grasa Saturada: 14g
Colesterol: 72mg
Sodio: 323mg
Carbohidratos: 43g
Fibra Dietética: 6g
Azúcar: 5g
Proteína: 20g