



PASTEL DE PAPA CON QUESO

Ingredientes:

- 600 g de papas peladas, cocidas y hechas puré
- ½ taza de leche (125ml)
- 1 diente de ajo, finamente picado
- ½ cebolla, finamente picada
- 5 cucharadas de mantequilla, derretida
- 1 huevo
- 1 taza de crema (250ml)
- 2 cucharadas de perejil, finamente picado
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 paquete de queso amarillo, en rebanadas
- 2 cucharadas de pan molido

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Mezcla las papas con la leche, el ajo, la cebolla, la mantequilla, el huevo, la crema y el perejil. Sazona con sal y pimienta.
2. Coloca la mitad de la mezcla en un refractario circular, previamente cubierto con papel encerado, cubre con el queso amarillo y termina con el resto de las papas.
3. Espolvorea el pastel con pan molido, rocía un poco de aceite en aerosol sobre el pan y hornea durante 30 minutos o hasta que dore ligeramente. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8