

## PASTEL DE PAPAS



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2020-08-07  
 Cualificada por Supercook CL  
 Sugerida por Kitchen Center  
 El tiempo total de preparación: 34:05 Minutos

Apta para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

### LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

<b>1 Kilo</b>	carne molida
<b>1</b>	cebolla grande, cortada en 4
<b>60 mililitro</b>	aceite
<b>1 cucharada</b>	ají de color o pimentón en polvo
<b>1/2 cucharadita</b>	comino en polvo
<b>1 cucharadita</b>	ajo en polvo
	Sal y pimienta a gusto
<b>1</b>	tableta de caldo de carne
<b>100 mililitro</b>	Vino blanco o agua
<b>1 Kilo</b>	papas cortadas en trozos
<b>250 mililitro</b>	leche
<b>50 gramos</b>	mantequilla
	sal a gusto
<b>4</b>	huevos duros
<b>1</b>	huevo para pincelar la superficie del pastel
	agua

### PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).