

## Pastel de verduras

El pastel de verduras esta es una reinterpretación de una receta típica de la cocina uruguaya el pastel de carne. El pastel de carne es un plato presente en las Roticerias y platos del día en los Restaurantes de Uruguay. De probable inspiración del hachi Parmentier France, aquí presentado en su versión con vegetales (Parmentier de verduras). El cual puede ser preparado con verduras de estación a largo todo el año.



Receta para 4 personas

### **Ingredientes:**

500 gr de verduras de estación cortadas en cubos chicos

500 gr de papas peladas

25 gr de mantequilla

50 cl aceite de oliva

nata fresca (crema líquida) y leche

sal, pimienta y nuez moscada

### **Preparación:**

**1** Preparamos las papas en puré buscando obtener una textura suave con el aceite de oliva la leche y la crema.

**2** Blanqueamos a la inglesa y revenimos las verduras en una cacerola a fuego lento sin colorear con aceite de oliva y condimentamos.

**3** En una bandeja de horno extendemos un extracto del puré de papa y colocamos las verduras. Cubrimos con el puré de papas y lo introducimos en un horno previamente precalentado a 180 grados durante 20 minutos. Y servimos con salsa chimichuri y opcionalmente acompañado de un bol de ensalada.

### **Observaciones:**

En otoño y invierno podemos agregar a la receta frutos secos torrefacto en fricases y algún tipo de leguminosa ya cocida.