


# Pastel de Papa & Lentejas

## con Hongos y Ciboulette



 50 minutos

 Fácil

 Sabores de Latinoamérica

 La Elección del Chef

¡Tomá asiento en nuestra mesa bien argentina! Relleno de lentejas delicioso, hongos, zanahorias y cebollas, ideal para estos fríos. Lo cubrimos con puré de papas cremoso y lo asamos todo junto, y antes de que te des cuenta, vas a estar listo para disfrutar de una obra maestra a base de plantas.

Contiene: Frutos Secos

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

## Ingredientes en la caja



papa  
500  
gr



zanahoria  
1  
un



cebolla  
1  
un



hongos  
250  
gr



maicena  
7  
gr



caldo  
1  
cda



margarina vegetal  
60  
gr



lentejas secas  
170  
gr



condimento  
7  
gr



crema de almendras  
85  
gr



ciboulette  
7  
gr

## Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite vegetal
- ✓ Pimienta

## Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Olla

Nutrición por porción: Calorías 1040 kcal, Grasas 44 g, Carbohidratos 126 g, Proteínas 7 g

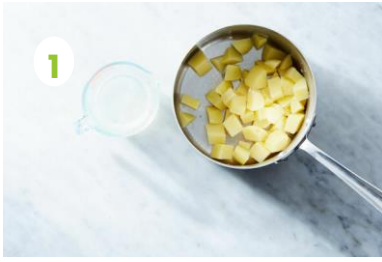


Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 

# Pastel de Papa & Lentejas

## con Hongos y Ciboulette



1

### 1 – COCINÁ LAS PAPAS

- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Pelá las **papas** (o limpia bien la cáscara); cortala en pedazos de 3 centímetros. Agregalas a una olla con 1 (2) cucharadita de sal y suficiente agua para cubrir las. Tapá y llevá a ebullición a fuego alto. Destapá y cociná hasta que se puedan pinchar fácilmente con un tenedor, aproximadamente 10 minutos. Reservá **½ (1) taza\* de agua de cocción**; escurrí y devolvé las **papas** a la olla fuera del fuego. Cubrí para mantener caliente hasta el paso 5.

\* La medida que usamos es 1 taza de agua = 250 ml.



2

Cocinando para  
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

### 2 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Pelá y cortá las **zanahorias** finamente en medias lunas.
- Pelá y cortá en rodajas finas la **cebolla**.
- Cortá los **hongos** en rodajas finas.
- En un bowl pequeño, mezclá la **maicena** y 3 (6) cucharadas de agua.



3

### 3 – COCINÁ LAS VERDURAS

- Derretí **2 (4) cucharadas de margarina vegetal** en una sartén grande apta horno a fuego medio-alto. **TIP:** el pastel de papas se hornea. Si no tenés sartén apta horno, usá una sartén regular y luego en el paso 6 transferí el relleno a una fuente apta horno.
- Agregá la **cebolla**, la **zanahoria** y una pizca de sal y pimienta; cociná hasta que esté fragante y ligeramente suave, aproximadamente 2 minutos.
- Agregá los **hongos**; cociná hasta que todo esté tierno y un poco dorado, 3–4 minutos más.



4

### 4 – COCINÁ LAS LENTEJAS

- Agregá las **lentejas**, la **mezcla de maicena**, el **caldo**, 4 (8) tazas\* de agua, las **hierbas italianas**,  $\frac{3}{4}$  (1½) de cucharadita de sal y un poco de pimienta. Llevá a ebullición a fuego alto, luego reducí a medio-bajo; cociná hasta que las **lentejas** estén tiernas y la salsa espese, de 20 a 25 minutos.
- Fuera del fuego, agregá 2 (4) cucharaditas de vinagre. Sazoná con sal y pimienta a gusto.



5

### 5 – PISÁ LAS PAPAS

- Precaentá el horno.
- Regresá las **papas** a fuego medio. Agregá la **crema** y la **margarina vegetal restante**; hacé un puré con un pisapapa o un tenedor. Agregá el **agua de cocción reservada**, de 1 cucharada de agua a la vez, hasta alcanzar la consistencia deseada.



6

### 6 – TERMINÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Extendé el **puré de papas** sobre el **relleno de lentejas** (o transferí el relleno a una fuente apta horno y luego cubrílo con el puré de papa). Horneá hasta que se dore ligeramente en algunos puntos, de 1 a 3 minutos. **TIP:** Podés usar la función para grillar si tu horno tiene o procurá que el fuego sea desde arriba.
- Picá finamente el **ciboulette**, luego espolvorealo sobre el **pastel de papa y lentejas** antes de servir ¡y a comeeer!

