

PASTELÓN DE YUCA Y CARNE MECHADA

Ingredientes:

Rinde: 8 porciones

Puré

- 2 kg de yuca pelada
- 1 taza de crema dulce
- 2 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ taza de queso bagaces
- 1 taza de queso mozzarella
- Sal y pimienta al gusto

Estofado de relleno

- 1 kg de falda de res
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de tomillo fresco
- 1 cucharada de orégano
- 1 chile dulce
- 2 cebollas medianas
- 1 zanahoria mediana
- 2 tallos de apio y algunas hojas
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 3 tomates maduros
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 2 sobres de Natuvia con Probióticos
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Preparación:

Estofado

1. En una olla de presión o de cocimiento lento, cociná la falda de res en trozos grandes con agua, un diente de ajo, 1 cebolla cortada en cuartos, la tapa del chile dulce sin semillas ni tallo, hojas de apio, sal y pimienta. Una vez cocida reservá el caldo y dejá enfriar la carne hasta poder desmecharla.
2. En una olla prepará un sofrito con el aceite de oliva, el resto del ajo, el tomillo fresco, el orégano, la cebolla, chile dulce, apio y la zanahoria en cubitos pequeños. Cuando cristalice la cebolla, agregá el tomate picado finamente, la pasta de tomate y $\frac{1}{2}$ taza del caldo de res que quedó. Dejá que se cocine la salsa a fuego medio por 10 minutos. Luego agregá el Natuvia, la sal, pimienta y la salsa inglesa. Agregá la carne y dejá cocinar el estofado por 10 minutos más hasta que reduzca.

Puré

3. En una olla con suficiente agua, cociná la yuca en trozos grandes. Cuando podás atravesar la yuca con un cuchillo, pero teniendo todavía algo de resistencia, agregá suficiente sal al agua. Apagá y dejá reposar la yuca en el agua por 2 minutos. Sacala, dejala escurrir y enfriar hasta que podás manipularla sin quemarte, pero no que enfríe por completo.
4. Con ayuda de un rallador, macerá la yuca en un bowl mientras todavía está tibia/caliente. Agregale las yemas y el huevo completo, la mantequilla, el queso bagaces, la crema dulce, sal y pimienta al gusto. Debe tener la textura de un puré cremoso. Una vez en el horno tomará una consistencia más sólida.

Pastelón

5. En un molde colocá una capa de puré de yuca de unos 2 cm de grosor. Colocá encima la carne mechada, sin mucha salsa. Luego con ayuda de una cuchara, colocá pequeñas porciones de pure hasta cubrir la carne, esparciéndola hasta crear otra capa similar encima. Por último, podés rociar un poco de la salsa y cubrir con el queso mozzarella.
6. Llevá al horno por 45 minutos o hasta que el queso mozzarella dore y se gratine. Dejá reposar al menos 15 minutos antes de servir para que conserve la forma. Servilo con ensalada verde y/o vegetales hervidos.