



PAY DE CARNE CON CAMOTE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 700 g de carne molida
- 1 lata de mezcla de verduras (chicharos, zanahorias, elote)
- 1/2 cebolla finamente picada
- 1 cdita de paprika
- 1 cdita de ajo en polvo
- 1 cda de catsup o salsa bbq.
- 1 cdita de salsa tabasco (opcional)
- 2 huevos
- Sal y pimienta
- 1 camote grande bien lavado o 2 piezas medianas
- 4 cda de azúcar mascabado
- 1 ramita de canela
- Media cdita de nuez mascada molida.
- 1 barrita de Margarina con sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

En un recipiente mezcla la carne molida con el huevo, cebolla, sal, pimienta, la mezcla de verduras, la paprika, ajo, cátsup y la salsa tabasco.

Mezcla todos los ingredientes perfectamente.

Engrasa un recipiente de cristal mediano con una cucharada de margarina. Agrega la mezcla de carne y cocina por 40 minutos a 180° C. y tapa con papel aluminio.

Para el puré de camote, cocina el camote en agua fría con una pizca de azúcar y la ramita de canela. Una vez que este cocido, retirarlo del fuego, pélalos y en un recipiente machácalo hasta formar el puré.

Coloca el puré en una cacerola con el resto de azúcar. Cocina a fuego lento, moviendo constantemente, hasta que empiece a espesar. Agrega 3 cucharadas de margarina. Por último agrega la nuez moscada. Revuelve hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

Coloca el puré sobre el pastel de carne. Hornea por otros 10 minutos más y sirve al momento.