

Pastel de jaiba

Ingredientes (4 personas)

-  400 g de carne de jaiba desmenuzada
-  1 cebolla grande picada fina
-  3 cucharadas de mantequilla
-  2 cucharadas de aceite de oliva
-  2 panes remojados en leche
-  1 taza de leche
-  3 cucharadas de crema
-  150 g de queso rallado (parmesano o mantecoso)
-  Sal, pimienta y nuez moscada al gusto
-  Merkén o ají en polvo (opcional)

Preparación

1. Sofríe la cebolla  en mantequilla y aceite   hasta que quede dorada.
2. Agrega la carne de jaiba  y mezcla bien por unos minutos.
3. Incorpora el pan remojado en leche   , la crema  y condimenta con sal, pimienta y nuez moscada  .
4. Revuelve hasta obtener una mezcla cremosa y consistente.
5. Pasa la preparación a pocillos individuales de greda  o a una fuente para horno.
6. Cubre con queso rallado  y hornea a 180 °C por 15 minutos, hasta que quede gratinado y dorado.
7. Sirve caliente, ideal con ensalada chilena  o pan amasado  .

Recuerda visitar <https://saboresdetongoy.cl/>

Encontrarás los mejores productos

Te esperamos